

# هجمه شهبازی

## سکوی افتخار زیرپای زنان ایران

۱۹ زن ایرانی تابستان امسال در المپیک، پارالمپیک، المپیا، مسابقات جهانی و کنکور افتخار کسب کردند

صفحه ۱۷

جزئیات انفجار دستگاه‌های ارتباطی در لبنان

## حمله بزدلانه با پیکر انفجاری

با این حمله صهیونیست‌ها ۹ نفر از جمله یک دختر بچه شهید و بیش از ۲۸۰۰ نفر زخمی شدند

**+** پیجرها چگونه هک می‌شوند؟

صفحه‌های ۱۹ و ۲۰

چرا منطقه ۱۲ دشوارترین محدوده پایتخت در جمع‌آوری پسماند است؟  
**جدال ۲۴ ساعته بازباله در قلب شهر**



**۶۰۰ کارگر**

خدمات شهری، شبانه‌روز مشغول نظافت هستند.



**۳۶۰ تن**

زباله روزانه در روزهای شلوغ جمع‌آوری می‌شود.

صفحه ۱۳

گپ و گفت با قهرمان ۱۳ ساله موج‌سواری کشور در چابهار

## می‌خواهیم بهترین موج‌سوار دنیا شویم

صفحه ۶

ضمیمه امروز



«آشپزی» منتشر شد

داده‌نما

مهدی اسماعیل پور: روزنامه‌نگار

### تاکسی‌های برقی چینی به کجا رسیدند؟

بخشی از قرارداد مدیریت شهری با چینی‌ها در حوزه حمل‌ونقل عمومی به خرید تاکسی برقی اختصاص دارد. به گفته محسن هرمزی، ۱۵۰ دستگاه از این خودروها در گمرک بندر عباس منتظر سپری شدن مراحل ترخیص است.

**۱۵۰**  
دستگاه  
تاکسی برقی در بخش  
اول به گمرک بندر عباس  
رسیده است.

**آخرین وضعیت  
نخستین  
محموله تاکسی  
برقی چینی**

برقی‌سازی ناوگان تاکسیرانی چطور پیش می‌رود؟

خودروهای تحویل داده شده: **۱۵۰** دستگاه

روند نوسازی ناوگان تاکسیرانی در دوره ششم مدیریت شهری

۵۳۱۵ دستگاه	۲۵۸۵ دستگاه	۱۴۸۱ دستگاه	۱۰۰۱ دستگاه
سال ۱۴۰۰	سال ۱۴۰۱	سال ۱۴۰۲	سال ۱۴۰۳



## تشکر صمیمانه رهبر انقلاب از اعضای کاروان ورزشی ایران

# سفیران هویت ایرانی

شما در ورزش علاوه بر توانایی جسمی، هویت ملی و اسلامی را نشان دادید

یادداشت

هادی ساعی: رئیس فدراسیون تکواندو

### انگیزه مضاعف ورزشکاران پس از دیدار با رهبری



در رویدادها و مسابقات مهم ورزشی وقتی ورزشکاران ایرانی موفقیتی کسب می‌کنند و در زمینه ورزش اتفاقات خوبی برای کشور رقم می‌خورد، معمولاً مقام معظم رهبری پیام تبریک و قدر دانی نسبت به تلاش‌ها و موفقیت ورزشکاران صادر می‌کنند که این موضوع به شدت روی انگیزه و روحیه این قهرمانان تأثیر مثبت می‌گذارد. اینکه ورزشکاران ما در پیابند که از نظر و دید بالاترین مقام کشور به‌دور نیبستند و مورد توجه قرار می‌گیرند، انگیزه آنان را برای آینده مضاعف خواهد کرد.

در باب دیدار قهرمانان المپیک و پارالمپیک با رهبری هم باید گفت که حقیقتاً این دیدارها در شش‌راستی صمیمی و دوستانه برگزار می‌شود. فضای این قبیل دیدارها به گونه‌ای است که از ورزشکاران تا مربیان و مدیران ورزشی حضور پیدا می‌کنند و حرف دل‌شان را بی‌واسطه بیان می‌کنند و از دغدغه‌های خود سخن می‌گویند.

در دیدار روز گذشته هم ۳ تن از قهرمانان ایران در مسابقات ۲۰۲۴ فرانسه در محضر رهبر معظم انقلاب به بیان سخنان خود پرداختند. «آرین سلیمی» قهرمان تکواندو المپیک‌ها، «ساره جوانمردی» قهرمان تیراندازی و «روح‌الله رستمی» قهرمان وزنه‌برداری از نمایندگان پارالمپیک به‌صورت مستقیم با رهبری صحبت کردند. این فرصت مهم و ارزشمندی است تا ورزشکاران در خواست‌ها و دغدغه‌های خود را مطرح کنند و پاسخ بشنوند.

نکته مهم دیگر آن است که ما شاهد یک قدر دانی دو طرفه هستیم؛ یعنی هم ورزشکاران و قهرمانان از مقام معظم رهبری قدر دانی و تشکر می‌کنند و هم رهبری از ورزشکاران و مربیان و مدیران ورزشی بابت افتخار آفرینی‌هایشان در میادین و کسب موفقیت برای کشور تقدیر می‌کنند. این امر نشان می‌دهد که مقوله ورزش تا چه حد برای ایشان جزء موضوعات مهم و اولویت‌دار است. رهبری همواره نظارت و دقت بر موضوع ورزش دارند و حتی در این راستا بعضاً نکاتی را گوشزد می‌کنند که ما هم به آن توصیه‌ها و ملاحظات توجه و التفات داریم.

نکته اینکه گاهی ورزشکاران حاضر در این دیدارهای صمیمانه، از سوی برخی معاندان و فعالان ضدوطنی مورد حمله و تخریب قرار می‌گیرند؛ اما واقعیت این است که آب در هاون می‌کوبند؛ به این مفهوم که ورزشکاران ما به تلاش‌های خود برای تحقق اهدافشان ادامه می‌دهند و به این امور اعتنایی ندارند.

این افراد کسانی هستند که دل در گرو وطن ندارند و احساس تعلق به ایران نمی‌کنند. کسی که عشق و علاقه نسبت به وطنش داشته باشد، قضاوت‌های ناصواب، دور از انصاف و مغشوش از قهرمانان کشور نخواهد داشت. در هر کشوری مردم حامی قهرمانان و افتخار آفرینان آن کشور هستند و در صد بسیار زیادی از مردم عزیز ایران هم قدر دان زحمات ورزشکاران هستند و از آنها حمایت می‌کنند که همین قدر شناسی برای ورزشکاران ما کافی است.

### افتخار آفرینان ایران



رهبر معظم انقلاب در دیدار اعضای کاروان‌های اعزامی به المپیک و پارالمپیک به بیان نکاتی درباره این رقابت‌ها و توصیه‌هایی به ورزشکاران و مسئولان پرداختند



#### برجسته‌ترین نتیجه رقابت‌های امسال

- درخشش توانایی‌ها
- تجلی «هویت ملی، سیاسی و دینی» ملت ایران



#### چرا قدر دانی از ورزشکاران؟

- مجموعه‌ای از عزیزترین فرزندان کشور
- مایه افتخار ایران
- اسباب عزت و سربلندی برای کشور
- شاد کردن دل ملت
- به‌وجود آوردن احساس افتخار در ملت ایران
- جدی گرفتن کار ورزش

#### جدی گرفتن ورزش

- جدی گرفتن ورزش کاری درست و ضروری است.
- تأثیرات اجتماعی-روانی و امیدآفرینی دارد.
- ورزش بر دیپلماسی عمومی تأثیر اساسی دارد.
- در مجموع کشور را بالا می‌برد.

#### اهمیت حضور قدرتمند در مسابقات بین‌المللی

- صحنه نمایش قدرت روحی و اعتماد به نفس ملت‌هاست.
- عرصه‌ای برای نمایش توانایی‌های حرفه‌ای و ورزشی است.
- اعتماد به نفس ملت را به رخ بدخواهان کشیدید.
- توانایی‌های معنوی و هویت ملی-اعتقادی و اسلامی خود را ارج نهادید.

#### نتایج مدال آوری قهرمانان ورزشی

- دادن پاسخ محکم به تحریف هویت، حقیقت و عقاید ملت ایران
- تیلور احساس مسئولیت ملی و فرامی‌آوردن ورزشکاران ایرانی در مسابقات بین‌المللی
- نمایش احساس بسیار با ارزش مسئولیت مضاعف در مقابل ملت و کشور
- امیدآفرینی در جامعه

#### اقدام‌های پرمعنای ورزشکاران ایرانی

- اهدای مدال به بچه‌های فلسطین و غزه
- حجاب و متانت
- نامگذاری کاروان اعزامی به اسم ائمه‌اطهار (ع)
- سلفی گرفتن با پرچم فلسطین

#### توصیه‌هایی به ورزشکاران

- حفظ افتخارات در خارج از میادین ورزشی
- توجه به ویژگی الگو بودن برای بسیاری از افراد و جوانان
- رعایت مسئولیت‌های مهم (احترام به دین، اخلاق و مسئولیت‌های دینی، سیاسی و اجتماعی) در محیط کار و زندگی

#### مسئولیت‌های دولت در بخش ورزش

- توجه به معیشت و اشتغال ورزشکاران
- الزامی بودن تأمین نیازهای ورزشی ورزشکاران در حد توان
- ضروری خواندن توسعه ورزش همگانی
- حمایت و استفاده مضاعف از ظرفیت مربیان ایرانی
- استمرار حرکت ورزش کشور روی دور پیشرفت
- برنامه‌ریزی برای استعدادیابی
- کشف بموقع استعدادها و ورزشی از دوران مدرسه
- توجه ویژه به رشته‌های پرمدال مانند کشتی
- توجه ویژه به رشته‌ها و ورزش‌های سرآمد ایرانی مانند ورزش زورخانه‌ای و چوگان
- ایجاد موقعیتی در میدان‌های بین‌المللی برای نمایش ورزش زورخانه‌ای
- غفلت نکردن از ورزشکاری که به‌خاطر آرمان ملی یا مذهبی خود، با طرف صهیونیستی مسابقه نمی‌دهد.



6 260641 200359



6 260641 200014



## کنفرانس مطبوعاتی پزشکیان در قاپ رسانه‌های خارجی

نشست خبری مسعود پزشکیان، رئیس‌جمهور اسلامی ایران روز دوشنبه با حضور تعداد زیادی از رسانه‌های داخلی و خارجی برگزار شد که بازتاب این نشست خبری در رسانه‌های خارجی جالب توجه بود.

● «الخلیج» چاپ امارات: رئیس‌جمهور ایران ارسال هر گونه موشک فرافوت به «حوثی‌ها» را تکذیب کرد.

● روزنامه اماراتی «ارم نیوز»: پزشکیان اعلام کرد که حق پاسخی به ترور هنیه را برای خود محفوظ نگه می‌داریم.

● وبسایت «میدل ایست آنلاین»: پزشکیان به دنبال حل و فصل اختلافات با FATF برای نجات اقتصاد ایران است.

● وبسایت «العهد» لبنان تیتربخبر خود را انتخاب کرد: «اگر اسرائیل بزند، ما هم می‌زنیم».

● فرست پست هند: رئیس‌جمهور ایران ارسال موشک‌های مافوق صوت به یمن را تکذیب کرد.

● رویترز: پزشکیان گفت ایالات متحده در عمل نشان دهد که با ایران خصومت ندارد.

● «تاس» روسیه: روسیه همسایه ماست و ما روابط اقتصادی خوبی با یکدیگر داریم.

● تایمز اسرائیل: رئیس‌جمهور ایران: اگر موشک نداشته باشیم، اسرائیل مانند غزه ما را بمباران خواهد کرد.

● الشرق الاوسط: رئیس‌جمهور ایران می‌گوید رونق اقتصاد مستلزم رفع مشکلات FATF است.

● میدل ایست مانیتور: رئیس‌جمهور ایران گفت تهران هرگز از برنامه موشکی خود دست نمی‌کشد.

● رویترز: رئیس‌جمهور ایران: از زمان روی کار آمدن من سلاح به روسیه منتقل نشده است.

● یواس نیوز: رئیس‌جمهور ایران ارائه موشک‌های مافوق صوت به حوثی‌های یمن را رد کرد.

● خبرگزاری «بغداد الیوم»: آمریکا ابتدا باید برادری خود را ثابت کند و سپس از ما ارت بخواند.

● شبکه خبری «اسکای نیوز»: ایران ممکن است با آمریکا مذاکرات مستقیم داشته باشد، به شرطی که آمریکا نشان دهد دشمن ایران نیست.



## انتفاضه شیر

رژیم اشغالگر با کنترل شیوه‌های تولید غذا و سلب حاکمیت غذایی از فلسطینی‌ها از یک سو آنها را برای تامین نیازهایشان وابسته به تولیدات و صنایع کشاورزی خود می‌کند و از سوی دیگر با ایجاد محدودیت و قطع دسترسی از کالاهای اساسی، آنها را به گرسنگی و ورطه نابودی می‌کشاند.

«انتفاضه شیر» فصلی پنهن در تاریخ مقاومت فلسطین است. در دوران انتفاضه اول، کمیته محلی کشاورزی در بیت‌ساحور به‌عنوان بخشی از مقاومت در برابر اشغال تصمیم گرفت شیر مورد نیاز خود را تولید کند.

### رؤیای خودکفایی

ساکنان شهر بیت‌ساحور ۱۸ راس گاو را از یک اسرائیلی خریدند. جلال اسمیه، معلم مدرسه‌ای که گاوها را خریده بود می‌گوید: «الخطای که گاوها را در مزرعه خود دیدم، احساس کردم که رویای آزادی و استقلال مان را تحقق بخشیده‌ام». طولی نکشید که گاوها به بخش جدیدی ناپذیر از جامعه تبدیل شدند و مزرعه به یک نقطه کانونی و مکنی برای گشت‌وگذار باغ‌هایی که نشان «پیروزی» داشت، تبدیل شد. ناجی مصلح از کشاورزان محلی می‌گوید: «ما موفق شدیم حرکتی به‌سوی خودکفایی ملی داشته باشیم. هر فردی که صاحب یک قطعه زمین بود، چه بزرگ و چه کوچک، شروع به پرورش گوسفهرنگی و لوبیا کرد.»

اهالی بیت‌ساحور با خرید ۱۸ گاو و تولید شیر برای خود در طول انتفاضه اول استقلال شان را اعلام کرده بودند اما این استقلال دوام زیادی نیاورد. نیروهای ارتش اشغالگر آمدند و تهدید کردند که اگر گاوها ظرف ۲۴ ساعت از بین نروند مزرعه با بولدوزر صاف خواهد شد. فلسطینی‌ها گاوها را پنهان کردند.

ارتش اشغالگر یک عملیات نظامی را برای یافتن «۱۸ گاو تروریست» آغاز کرد.

صدها سرباز صهیونیستی و ۷۲ کاپوت برای شکار گاوهای «مفلون» و هر کسی که به عملیات زیرزمینی تولید شیر کمک می‌کرد، مستقر شدند.

کسانی که حیوانات را پنهان می‌کردند جان خود را به خطر می‌انداختند، اما این را وظیفه خود می‌دانستند که گاوها را پنهان نگه‌دارند. طبق یک فرار جمعی، هرگاه سربازان به خانه‌ها نزدیک می‌شدند صاحبان آن خانه‌ها برای خبر رساندن به همسایگان ترانه ام کلثوم را بخش می‌کردند.

در طول ۱۲ روز حکومت نظامی و با وجود منع رفت‌وآمد، شیر «انتفاضه» محقیانه به همه خانه‌ها تحویل داده می‌شد.

به گفته دکتر ماجد نصار، پزشک فلسطینی، این موضوع بسیار مهم بود، نه فقط به‌عنوان یک منبع غذایی، بلکه برای اینکه این گاوها در زمان منع رفت‌وآمد و حکومت نظامی هم می‌توانستند شیر تولید کنند و این شیر بین مردم توزیع می‌شد که به مردم قدرت بسیاری می‌داد.

نور ناکام مقام ارشد اسرائیل  
آژانس امنیت رژیم صهیونیستی (شاباک) مدعی شد که طرح ترور آویو کوخاوی، رئیس پیشین ستاد ارتش این رژیم را با استفاده از بمب، خثی کرده است. شاباک مدعی است: پیش از زمان انفجار بمب به فرد مورد نظر هشدار دادیم؛ این بمب به یک سیستم کنترل از راه دور متصل و مجهز به دوربین و تلفن همراه بود. هازرتص



# حمله بزدلانه با پیجر انفجاری

رژیم صهیونیستی با هک دستگاه‌های پیجر در لبنان هزاران نفر را زخمی کرد و ۹ نفر را به شهادت رساند

منبع در حزب‌الله لبنان از هک دستگاه‌های ارتباطی پیجر و ویژه نیروهای حزب‌الله و منفجر شدن این دستگاه‌ها در مناطق مختلف جنوب لبنان خبر داد.

برخی حملات الکترونیکی حمله مهم و بزرگ حزب‌الله علیه پایگاه راهبردی «راموت نفتالی» را تحت‌الشعاع قرار دهند. در همین ارتباط نیز عصر سه‌شنبه العربی‌الجدید به نقل از یک

عصر روز سه‌شنبه و کمتر از ۲۴ ساعت پس از آنکه حزب‌الله لبنان پایگاه راهبردی «راموت نفتالی» را با موشک‌های کاتیوشا هدف قرار داد، صهیونیست‌ها تلاش کردند تا با انجام

گزارش ۱  
رضاعومی  
روزنامه‌نگار



## نمای ۳۶۰ درجه از آنچه اتفاق افتاد

جراحات سفیر ایران  
همسر سفیر ایران در لبنان از جراحات وی در بیروت در پی انفجار پیجرها خبر داد و افزود که حال سفیر خوب است. گفته شده که مجتبی امینی، جراحات سطحی برداشته و در حال حاضر در بیمارستان تحت نظر است. براساس گزارش‌ها، جراحات سفیر ایران از ناحیه دست و صورت است.

چگونگی جراحات سفیر ایران  
المیادین در گزارش اعلام کرد که سفیر ایران دستگاه «پیجر» به همراه نداشته اما بر اثر انفجار دستگاهی که یکی از همراهانش حمل می‌کرده متروک شده است. روزنامه آمریکایی نیویورک تایمز هم در گزارشی اعلام کرد که ۲ محافظ سفیر ایران در بیروت بر اثر انفجار دستگاه‌های ارتباطی زخمی شده‌اند.

گستره انفجارها تا سوریه  
علاوه بر جنوب لبنان، منابع سوری هم اعلام کردند که پیجرهای نیروهای حزب‌الله در سوریه نیز منفجر شده است. روزنامه قطری العربی‌الجدید هم محدودیت و قطع دسترسی از کالاهای اساسی، آنها را به گرسنگی و ورطه نابودی می‌کشاند.

روایت‌های مشکوک  
برخی روایت‌ها در حاشیه انفجار پیجرها در لبنان به نقل از کارمندان بیمارستان آمریکایی بیروت تأیید کرده‌اند که این بیمارستان -دانشگاه آمریکایی حدود ۱۰ روز پیش تمام پیجرهای پرستاران و پزشکان خود را گرفته و آنها را تعویض کرده است!

دستگاه‌های مشکوک  
منابع امنیتی به رویترز گفته‌اند که وسایل ارتباطی منفجر شده در لبنان جدیدترین مدل از پیجرهای موتور (لاش‌رکت آمریکایی) بوده‌اند که حزب‌الله طی چند ماه گذشته آنها را تهیه کرده بود.

تیس اسرائیل از اعلام مسئولیت  
الجزیره به نقل از رسانه‌های عبری گزارش داده است که مشاور نتانیاهو یک پست مبنی بر مسئول بودن اسرائیل در ارتباط با انفجار پیجرهای بیمارستان در دست‌های اعضای حزب‌الله منتشر و دقیاتی بعد آن را حذف کرد.

صورت، دست‌ها و نواحی معده متمرکز است. برپایی جاده‌های ویژه امدادی در ضاحیه بیروت در بیروت از برپایی جاده‌های ویژه امدادی در منطقه ضاحیه بیروت به‌منظور پذیرش مجروحین خبر دادند. همچنین نیروهای امدادی در محل نیز از شهروندان خون دریافت کردند. شهادت دختر بچه ۱۰ ساله و ۲ برادر  
برخی منابع در همان ساعات اولیه حادثه، از شهادت یک دختر بچه ۱۰ ساله در پی حمله سایبری اسرائیل و انفجار پیجرها خبر دادند. فاطمه جعفر عبدالله، دختر بچه فلسطینی بود که بر اثر انفجار دستگاه ارتباطی پیجر در خانه‌ای در شهرک سرعین لبنان به شهادت رسید.

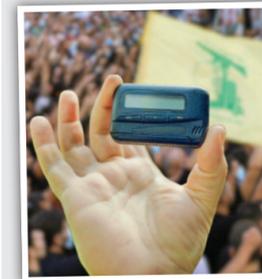


## واکنش‌ها به حمله سایبری اسرائیل

سوی حزب‌الله در پیش خواهد بود.

تیر دیوری، خبرنگار صهیونیست: حزب‌الله از جنگ نمی‌ترسد.

ادوارد اسنودن، مأمور سابق اطلاعاتی آمریکا: انفجار دستگاه‌های ارتباطی در لبنان ناشی از کارگذاری مواد منفجره بود نه هک.



حال آماده شدن برای آغاز عملیات نظامی علیه اسرائیل است.

اسرائیل هیوم: اسرائیل در حال آماده شدن برای واکنش احتمالی حزب‌الله به عملیات متناسب به آن است.

هیلل بیتون روزن، کارشناس عبری: رویداد لبنان که طبق گزارش‌های خارجی به اسرائیل نسبت داده می‌شود، در واقع نشان‌دهنده انتقال درگیری از غزه به لبنان است.

اسرائیل هیوم به نقل از یک منبع آگاه: تنش شدید با حزب‌الله به لبه پرنگار رسیده است.

هاآرتص به نقل از منابع صهیونیستی: سرویس‌های امنیتی اسرائیل باورند که حزب‌الله قصد دارد عملیاتی نظامی علیه اسرائیل انجام دهد.

دنفالی، کارشناس عبری: مقامات اسرائیل تخمین می‌زنند که پاسخ قابل توجهی از

پیانیه حزب‌الله لبنان؛ این دشمن خیانتکار و جنایتکار قطعاً قصاص عادلانه خود را برای این تجاوز گناه‌آلود دریافت خواهد کرد؛ از جایی که انتظار می‌رود و از جایی که انتظار نمی‌رود؛ و خداوند به قول ما شاهد است.

وزارت امور خارجه لبنان: آماده‌سازی شکایتی را برای ارائه به شورای امنیت درباره حمله سایبری اسرائیل آغاز کرده‌ایم.

اسرائیل هیوم به نقل از یک منبع آگاه: تنش شدید با حزب‌الله به لبه پرنگار رسیده است.

هاآرتص به نقل از منابع صهیونیستی: سرویس‌های امنیتی اسرائیل باورند که حزب‌الله قصد دارد عملیاتی نظامی علیه اسرائیل انجام دهد.

ایتای بلومنتال، خبرنگار صهیونیست: یک نهاد امنیتی ارزیابی کرده که حزب‌الله در

مروان شریل، وزیر کشور پیشین لبنان: انفجار دستگاه ارتباطی پیجر در بیروت یک اقدام تروریستی است که از سوی رژیم صهیونیستی صورت گرفته است.

قاسم هاشم، نماینده پارلمان لبنان: آنچه رخ داد ممکن است یک تحول جدید به سمت تنش بیشتر باشد.

وزیر ارتباطات لبنان: تحقیقاتی را درباره نحوه ورود این پیجرها به کشور آغاز خواهیم کرد.

حسین خلیل، دستیار نصرالله: پاسخ خواهد رسید. پس از جنایاتی که انجام دادند، دشمن باید همه‌چیز را از لبنان انتظار داشته باشد.

پیانیه اولیه حزب‌الله لبنان: مقاومت در همه سطوح و واحدهای مختلف آن در بالاترین سطح آمادگی برای دفاع از لبنان و مردمش دارد.

## سنوار: حال مقاومت خوب است

یحیی سنوار، رئیس دفتر سیاسی حماس، پس از عملیات موشکی ارتش یمن نامه‌ای به عبدالملک الحوثی، رهبر انصارالله ارسال کرده که مهم‌ترین بخش‌های این نامه به شرح زیر است:

● خوشحالم که این نامه را در سالروز میلاد حضرت محمد(ص) برای شما می‌نویسم.

● هدف نبرد طوفان الاقصی وارد کردن ضربه‌ای محکم به پروژه صهیونیستی در منطقه و به‌ویژه در فلسطین است.

● می‌خواهیم از طریق آن نخستین مراحل وعده مقدس خداوند برای آزادی فلسطین را محقق کنیم.

● از شما به‌خاطر اراده پولادین در جریان نبرد طوفان الاقصی، چه در میدان مقاومت و چه در پیام‌ها تشکر می‌کنم.

● فلسطین امروز با خبر آغاز مرحله پنجم مشارکت شما در نبرد طوفان الاقصی از خواب بیدار شد.

● موفقیت شما در رسیدن موشک‌هایتان به عمق خاک رژیم صهیونیستی و عبور از تمامی لایه‌ها و سامانه‌های دفاعی و پدافندی ارتش یمن تشکر می‌گویم.

● اعلام می‌کنم که این عملیات بار دیگر باعث به اوج رسیدن نبرد طوفان الاقصی و تأثیرگذاری آن بر قلب تل‌آویو شد.

● عملیات چشمگیر شما این پیام را به دشمن ارسال کرد که طرح‌های کنترل و قطع ارتباط شکست خورده‌است.

● به مقامات کشور دوست و برادر یمن، رهبران جنبش انصارالله و دلاور مردان ارتش عزیز یمن که در توسعه توانمندی‌های نظامی دست به ابتکارهای جدیدی زدند تا (موشک‌هایشان) به عمق خاک رژیم غاصب برسد، درود می‌فرستم.

● ملت ما در نوار غزه وضعیت دوگانه‌ای را تجربه می‌کند: فضای آمیخته با درد و رنج شدید ناشی از تجاوز نازی و نسل‌کشی و محاصره و تحمیل گرسنگی.

● نیازمند حمایت و پشتیبانی تمامی اقشار از ملت فلسطین هستیم.

● گردان‌های قسام با اقتدار کم‌ظنیر عملیات ۱۷ اکتبر را رقم زد و یک سال کامل به نبرد دفاعی ادامه داده‌است.

● به شما امنیان می‌دهم که حال مقاومت خوب است و آنچه دشمن اعلام می‌کند، چیزی جز دروغ و جنگ روانی نیست.

● مقاومت خودش را برای جنگ فرسایشی طولانی مدت به‌منظور شکستن اراده سیاسی دشمن همانند شکستن اراده نظامی آن از طریق طوفان الاقصی آماده کرده‌است.

● هم‌افزایی تلاش‌های ما با شما و برادران مسان در مقاومت قهرمان لبنان و مقاومت اسلامی عراق، باعث در هم شکستن دشمن می‌شود.

## کدام ایالت آمریکا بیشترین تولید اسلحه را دارد؟



نشریه ویژوال کاپیتالیست در گزارشی به بررسی تعداد و پراکندگی کارخانه‌های اسلحه‌سازی در ایالات متحده پرداخته است. براساس این گزارش، ۱۳ ایالت تگزاس، فلوریدا و آریزونا بیشترین میزان تولیدکننده اسلحه را در خود جای داده‌اند؛ به طوری که تگزاس ۲۳۲۱ کارخانه، فلوریدا ۱۲۱۴ کارخانه و آریزونا ۱۰۲۶ کارخانه دارند. به طور کلی میزان شرکت‌های تولیدکننده سلاح در آمریکا با افزایش مواجه است، به صورتی که برخی ایالت‌ها با افزایش‌های بالای ۱۰۰ درصد مواجهند. برای مثال ایالت داکوتای شمالی با افزایش ۳۶۵ درصدی بیشترین رشد در تعداد تولیدکننده را داشته است. تگزاس، فلوریدا و آریزونا ۱۳ ایالتی که بیشترین تولیدکنندگان اسلحه را در سال ۲۰۲۲ دارند، همگی سیاست‌های تجاری دوستانه از جمله مالیات بر درآمد کم یا بدون قوانین و مقررات کمتر و همچنین فرهنگ قوی اسلحه دارند. نشرکت‌های بزرگ اسلحه گرم نیز به طور فزاینده‌ای تصمیم گرفته‌اند تا مقر و تولید خود را به ایالت‌های فرمز، به‌ویژه در جنوب منتقل کنند. از میان ۱۵ ایالت برتر با بیشترین تولیدکننده، ۱۴ ایالت (تگزاس، فلوریدا، آریزونا و اوهایو) دارای قوانین اساسی هستند. این قوانین به افراد اجازه حمل سلاح گرم بدون مجوز را می‌دهد.

### رده‌بندی ایالت‌های دارای بیشترین تولید اسلحه

- تگزاس
- فلوریدا
- آریزونا
- کارولینای شمالی
- اوهایو
- پنسیلوانیا
- جورجیا
- کالیفرنیا
- کلرادو
- یوتا

## مسیر وام از دواج کوتاه تر می شود

۳۵۵ هزار نفر براساس اعلام بانک مرکزی در صف وام از دواج قرار دارند و بانکها هم منابع برای سرعت دادن به تسهیلات از دواج نداشتند، تا اینکه ناگهان اعلام شد که مسیر وام از دواج کوتاه تر می شود. چه اتفاقی رخ داده و موانع وام از دواج چگونه برداشته شده است؟

یک هفته پس از اعلام رسمی محمد رضا فرزین، رئیس کل بانک مرکزی مبنی بر ناکافی بودن منابع برای پرداخت وام از دواج، بانک مرکزی دیروز در یک اطلاعیه اعلام کرد ثبت نام از متقاضیان وام از دواج و فرزند در سامانه مربوطه به زودی شبانه روزی می شود، چرا که ۵۰ هزار میلیارد تومان منابع به بانک عامل برای تسریع در پرداخت وام از دواج و فرزندآوری تزریق شده است.

در همین راستا محمد شیر بجیان، معاون سیاستگذاری پولی بانک مرکزی هم از اصلاح فرایند ثبت نام متقاضیان تسهیلات قرض الحسنه از دواج و فرزند خیر داد و گفت: با تدابیر اتخاذ شده، مشخصات متقاضی ذخیره می شود و پس از کلیه استعلام های لازم از سامانه های مربوطه از جمله شاهکار و ثبت احوال، در صورت نبودن بانک عامل دارای اعتبار در زمان ثبت نام، در سامانه یک بانک به صورت ذخیره انتخاب می شود و متقاضی در فهرست ذخیره بانک عامل در این بانک قرار می گیرد.



کارنامه بانکها تا ۲۶ شهریور

کل اعتبار وام ازدواج در سال جاری	۷۱۴ هزار میلیارد ریال
مبلغ پرداخت شده تا ۲۶ شهریور	۸۱۴ هزار میلیارد ریال
تعداد وام های پرداخت شده	۲۴۵ هزار فقره
رشد عملکرد	۱۱۴ درصد
مبلغ پرداختی وام فرزندآوری	۱۹۲ هزار میلیارد ریال
تعداد وام های پرداختی	۲۳۴ هزار فقره

# درخواست خودروسازان از دولت پزشکيان

## آيا افزايش قيمت خودرو صنعت خودروسازي را نجات مي دهد؟

### از خودروسازان اصرار، از دولت انكار

ماجرای درخواست خودروسازان برای کسب مجوز افزایش قیمت خودرو به سال قبل بازمی گردد که نشست های مختلفی در این باره در وزارت صنعت برگزار شد. در پی برگزاری این نشست ها در نهایت اسفند پار سال قیمت های جدید خودرو محاسبه و پیش از عید نوروز به وزارت صنعت ارسال شد تا طبق دستورالعمل شورای رقابت، وزارت صمت به عنوان تنظیم گر فنی بازار خودرو قیمت های جدید را اعلام کند. با این حال وزارت صمت تا پایان دولت سیزدهم قیمت های جدید را اعلام نکرد.

### میزان بحران صنعت خودروسازی

انطور که صورت های مالی شرکت های خودروسازی نشان می دهد شرکت ایران خودرو، سایپا و پارس خودرو به همراه شرکت های زیرمجموعه شان سال گذشته متحمل ۶۰ هزار میلیارد تومان زیان شده اند. این زیان سنگین باعث شد که جمع کل زیان تلفیقی شرکت های خودروسازی در پایان سال قبل یعنی ۶ ماه پیش به مرز ۲۵۰ هزار میلیارد تومان برسد.

این روند تولید زیان همچنان ادامه دارد و انطور که گزارش های آماری نشان می دهد این شرکت خودروسازی به تنهایی و بدون در نظر گرفتن شرکت های زیرمجموعه شان فقط در فصل بهار جمعا ۹ هزار و ۱۷۵ میلیارد تومان زیان کرده اند.



محمد حسینی، مستشار دیوان محاسبات کشور در خصوص عملکرد بودجه ای دولت در ۵ ماه نخست سال ۱۴۰۳، گفت: درآمدهای نفتی محقق شده در بودجه ۵ ماهه امسال ۲۷۶ هزار میلیارد تومان بوده که ۱۱۲ درصد بودجه مصوب برای ۵ ماه نخست بوده است. کل درآمد نفتی مصوب برای امسال ۵۸۲ هزار میلیارد تومان است.

۱۱۲ درصد

شاهپور اعلایی مقدم، معاون وزیر جهاد کشاورزی گفت: به دلیل پایین بودن پایه حقوقی، برخی از کارمندان وزارت جهاد کشاورزی استعفا کرده اند. برخی افراد با داشتن مدرک فوق لیسانس و دکتری ۲ تا ۱۰ میلیون تومان حقوق می گیرند. تقاضا برای خروج از وزارتخانه نیز در قالب مأمور در شرکت های دیگر مانند شرکت نفت یا آب و فاضلاب وجود دارد.

۱۲ میلیون

## گشتی در اقتصاد جهان

### مذاکرات چین و اروپا برای کاهش تنش های تجاری

در پی تشدید تنش های تجاری بین چین و دولت های غربی، وزیر تجارت چین و کمیسیونر تجارت اتحادیه اروپا قرار است روز پنجشنبه با یکدیگر ملاقات کنند تا روابط تجاری بین دو طرف را مورد بحث قرار دهند.

بر اساس داده های اداره آمار منطقه یورو، دستمزد نیروی کار ساعتی منطقه یورو در ۳ ماهه دوم سال ۲۰۲۴ به ۲۴.۵۵ میلیارد دلار افزایش یافته است. بیشترین افزایش در هزینه دستمزد ساعتی در کرواسی (۱۷.۶ درصد) مشاهده شد.

بر اساس داده های وزارت خزانه داری و دارایی ترکیه، کسری بودجه این کشور در ۸ ماهه دوم سال ۲۰۲۴ به ۹۲.۵۵ میلیارد لیر برتریکه (۲۰.۲ میلیارد دلار) رسید.

اتحادیه کارگران شرکت هواپیماسازی بوئینگ امریکا اعلام کرد که قرار شده در میانجیگری دولت فدرال مذاکره با کارگران این شرکت که اعتصاب کرده اند، آغاز شود.

ارزش بن ژاپن در برابر دلار آمریکا به بالاترین میزان در ۱۴ ماه گذشته رسید و رکورد دیگری ثبت کرد. ارزش بن از سطح ۱۴۰ واحد در برابر دلار آمریکا عبور کرد.

شرکت ایتالیایی - فرانسوی استلانتیس همراه با سایر سازندگان جهانی خودروهای برقی اخیرا به شدت تحت تأثیر کاهش تقاضا در اروپا قرار گرفته اند به طوری که تولید مدل کاملاً برقی Fiat 500 از روز جمعه به مدت ۴ هفته متوقف می شود.

## بهبود رنجبر روزنامه نگار

تازه ترین خبرها حاکی از آن است که شرکت های خودروساز داخلی با تغییر دولت به دنبال کسب مجوز برای افزایش قیمت محصولاتشان هستند. دیروز دفتر معاون اول رئیس جمهور هم به این موضوع اشاره و اعلام کرد: «بلاغیه سیاستگذاری در خصوص قیمت گذاری برخی از خودروهای سواری» در حال رسیدگی در کمیسیون مربوطه و دبیرخانه هیات دولت است که البته هنوز در هیات وزیران مطرح نشده و هیچ گونه تصمیمی در این خصوص در دولت گرفته نشده است.

### خصوصی سازی؛ راهکار فراموش شده

هنوز مشخص نیست قیمت جدید خودروها تا چه میزان افزایش خواهد یافت. اما به نظر می رسد راهکار بنیادی و اساسی برای صنعت خودروسازی واگذاری سهام دولت در این شرکت ها و سپردن کار به دست بخش خصوصی است؛ یعنی همان طرحی که شهید رئیسی در اسفند ۱۴۰۰ به وزارت صنعت ابلاغ کرد و به دستور ۸ ماده ای معروف شد.

اصلی ترین دستور شهید رئیسی در این طرح برای نجات صنعت خودروسازی، واگذاری مدیریت دولتی شرکت های ایران خودرو و سایپا حداکثر ظرف ۶ ماه بود. اما با آنکه ۲ سال و نیم از صدور این دستور می گذرد، هنوز اقدامی در این باره انجام نشده است و مشخص نیست موضوع دولت چهاردهم هم برای خصوصی سازی در این صنعت چیست.

بیش از ۲ دهه است که برنامه های مختلف برای واگذاری سهام شرکت های خودروسازی به بخش خصوصی مسکوت مانده و این درحالی است که اغلب پژوهش ها و گزارش های کارشناسی نشان می دهد تا زمانی که سهام این شرکت به بخش خصوصی واگذار نشود امکان نجات این صنعت وجود ندارد و راهکار افزایش قیمت ها منجر به نجات این صنعت نخواهد شد. با این حال به زعم کارشناسان اجرای خصوصی سازی در این صنعت حتی می تواند در بلندمدت منجر به متعادل شدن قیمت ها شود.



مکت

با آغاز به کار دولت چهاردهم، شرکت بزرگ خودروسازی به همراه نماینده شورای رقابت در جلسه ای با اعضای کمیسیون اقتصادی دولت، خواستار اصلاح قیمت خودرو شدند. حالا به نظر می رسد این درخواست قرار است در کمیسیون های تخصصی دولت مطرح شود تا قیمت خودروها در نزدیک ترین زمان ممکن اصلاح شود.

## آگهی مزایده عمومی (نوبت اول)

شرکت تدبیر سازه تامین وابسته به شرکت سرمایه گذاری تامین اجتماعی (شستا) در نظر دارد ملک متعلق به خود را با مشخصات ذیل از طریق مزایده عمومی به فروش برساند:

ردیف	آدرس ملک مورد مزایده	نوع کاربری	عرصه (مترمربع)	مساحت کل زیربنا (مترمربع)	مساحت مفید اعیان (مترمربع)	نوع مالکیت	قیمت پایه (ریال)	تضمین شرکت در مزایده ۱۰ درصد مبلغ پایه (ریال)
۱	تهران سعادت آباد خیابان علامه طباطبائی جنوبی خیابان حوق طلب شرقی پلاک ۸	ساختمان اداری در طبقه ۵	۱۸۲/۶۰	۶۵۲	۴۸۴/۸۸	شش دانگ در ۴ فقره سند تک برگ	۹۶۹,۹۷۶,۰۰۰,۰۰۰	۹۶۹,۹۷۶,۰۰۰,۰۰۰

- علاقتمندان به شرکت در مزایده می توانند از تاریخ نشر آگهی تا تاریخ ۱۴۰۳/۰۷/۰۸ به مدت ۱۲ روز جهت دریافت اسناد مزایده و هماهنگی جهت بازدید از ملک فوق به دفتر حقوقی و املاک و جهت تحویل پیشنهاد قیمت از ساعت ۸ صبح لغایت ۱۷ به واحد حراست مراجعه نمایند.
- نشانی شرکت تدبیر سازه تامین: تهران خیابان کریمخان زند خیابان ایرانشهر نبش کوچه ملکبان پلاک ۲۳۷ طبقه دوم شرکت تدبیر سازه تامین
- همچنین می توانند اسناد مزایده را از طریق سایت شرکت تدبیر سازه تامین به نشانی Sazetamin.ir دانلود نمایند.
- در صورت نیاز جهت کسب اطلاعات بیشتر با شماره ۰۹۱۰۳۱۷۳۴۷۲ تماس حاصل نمایند.

گروه توسعه ساختمان تدبیر (سامی نام)

گروه توسعه ساختمان تدبیر (سامی نام)

گروه توسعه ساختمان تدبیر (سامی نام)

مناقصه خرید چیلر هوا خنک

شرکت توسعه و عمران امید (سهامی عام) در نظر دارد خرید، حمل و راه اندازی تعداد یک دستگاه چیلر هوا خنک به ظرفیت ۹۰ تن تبرید واقعی برای پروژه فرهنگ (واقع در تهران) را به شرکت های ذیصلاح واگذار نماید. لذا از شرکت های واجد شرایط که دارای پروانه بهره برداری از وزارت صمت جهت تولید چیلر می باشند دعوت می نماید جهت کسب اطلاعات بیشتر و خرید اسناد مناقصه (به مبلغ یک میلیون ریال) از تاریخ ۱۴۰۳/۰۶/۲۸ لغایت ۱۴۰۳/۰۷/۰۷ (به غیر از پنجشنبه ها و ایام تعطیل) از ساعت ۸:۰۰ الی ۱۵:۰۰ به دفتر مرکزی شرکت به نشانی: تهران، میدان آرژانتین، خیابان احمد قصیر (بخارست)، خیابان هشتم، پلاک ۲۰، واحد ۵ مراجعه و یا با شماره تلفن: ۸۸۵۴۸۳۶۹ (داخلی ۳۰۵) تماس حاصل نمایند.

- تضمین شرکت در مناقصه به مبلغ ۱,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال بوده که به صورت ضمانت نامه بانکی، چک تضمین شده بانکی و یا واریز به شماره حساب این شرکت میسر می باشد.
- سایر شرایط در اسناد مناقصه بطور کامل درج گردیده است.
- آخرین مهلت تحویل پاکات پیشنهادی، ساعت ۱۲:۰۰ روز سه شنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۷/۱۰ می باشد.
- این شرکت در رد یا قبول یک یا کلیه پیشنهادات مختار است.

www.omidcdco.ir

گروه توسعه ساختمان تدبیر (سامی نام)

گروه توسعه ساختمان تدبیر (سامی نام)

گروه توسعه ساختمان تدبیر (سامی نام)

مناقصه خرید بویلر چگالشی

شرکت توسعه و عمران امید (سهامی عام) در نظر دارد خرید، حمل و راه اندازی تعداد دو دستگاه بویلر چگالشی با ظرفیت هر بویلر ۴۰۰ کیلو وات برای پروژه فرهنگ (واقع در تهران) را به شرکت های ذیصلاح واگذار نماید. لذا از شرکت های واجد شرایط که دارای پروانه بهره برداری از وزارت صمت جهت تولید بویلر چگالشی می باشند دعوت می نماید جهت کسب اطلاعات بیشتر و خرید اسناد مناقصه (به مبلغ یک میلیون ریال) از تاریخ ۱۴۰۳/۰۶/۲۸ لغایت ۱۴۰۳/۰۷/۰۷ (به غیر از پنجشنبه ها و ایام تعطیل) از ساعت ۸:۰۰ الی ۱۵:۰۰ به دفتر مرکزی شرکت به نشانی: تهران، میدان آرژانتین، خیابان احمد قصیر (بخارست)، خیابان هشتم، پلاک ۲۰، واحد ۵ مراجعه و یا با شماره تلفن: ۸۸۵۴۸۳۶۹ (داخلی ۳۰۵) تماس حاصل نمایند.
- تضمین شرکت در مناقصه به مبلغ ۸۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال بوده که به صورت ضمانت نامه بانکی، چک تضمین شده بانکی و یا واریز به شماره حساب این شرکت میسر می باشد.
- سایر شرایط در اسناد مناقصه بطور کامل درج گردیده است.
- آخرین مهلت تحویل پاکات پیشنهادی، ساعت ۱۲:۰۰ روز سه شنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۷/۱۰ می باشد.
- این شرکت در رد یا قبول یک یا کلیه پیشنهادات مختار است.

www.omidcdco.ir

گروه توسعه ساختمان تدبیر (سامی نام)

گروه توسعه ساختمان تدبیر (سامی نام)

گروه توسعه ساختمان تدبیر (سامی نام)

مناقصه خرید داکت اسپیلیت

شرکت توسعه و عمران امید (سهامی عام) در نظر دارد خرید، حمل و راه اندازی تعداد ۴۷ دستگاه داکت اسپیلیت (برند جی پلاس) در ظرفیت های مختلف برای پروژه های آزادشهر، توسکا، رز ستارخان و وحدت جنت آباد (واقع در تهران) را به شرکت های ذیصلاح واگذار نماید. لذا از شرکت های واجد شرایط که دارای نامه نمایندگی فروش معتبر از شرکت گلدیران می باشند دعوت می نماید جهت کسب اطلاعات بیشتر و خرید اسناد مناقصه (به مبلغ یک میلیون ریال) از تاریخ ۱۴۰۳/۰۶/۲۸ لغایت ۱۴۰۳/۰۷/۰۷ (به غیر از پنجشنبه ها و ایام تعطیل) از ساعت ۸:۰۰ الی ۱۵:۰۰ به دفتر مرکزی شرکت به نشانی: تهران، میدان آرژانتین، خیابان احمد قصیر (بخارست)، خیابان هشتم، پلاک ۲۰، واحد ۵ مراجعه و یا با شماره تلفن: ۸۸۵۴۸۳۶۹ (داخلی ۳۰۵) تماس حاصل نمایند.

- مناقصه بصورت یکجا برای چهار پروژه برگزار می گردد.
- تضمین شرکت در مناقصه به مبلغ ۱,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال بوده که به صورت ضمانت نامه بانکی، چک تضمین شده بانکی و یا واریز به شماره حساب این شرکت میسر می باشد.
- سایر شرایط در اسناد مناقصه بطور کامل درج گردیده است.
- آخرین مهلت تحویل پاکات پیشنهادی، ساعت ۱۲:۰۰ روز سه شنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۷/۱۰ می باشد.
- این شرکت در رد یا قبول یک یا کلیه پیشنهادات مختار است.

www.omidcdco.ir



**آمدگی ۱۲۵ شاهد برای شهادت علیه منافقین**

هجدهمین جلسه دادگاه رسیدگی به اتهامات ۱۰۴ نفر از اعضای گروهک منافقین صبح دیروز در شعبه یازدهم دادگاه کیفری یک استان تهران برگزار شد. در این جلسه رئیس دادگاه اعلام کرد که ۱۲۵ نفر اعلام کرده‌اند حاضرند برای شهادت علیه منافقین در دادگاه حاضر شوند. قرار است رسیدگی به این پرونده همچنان ادامه یابد.

آن سوی مرز

### دستگیری قاتل پرستار گمشده



مرد آمریکایی که پس از ربودن پرستار جوان، چند روز پیش از مراسم عروسی‌اش او را به قتل رسانده بود، دستگیر شد. به گزارش همشهری به نقل از فاکس نیوز، چند ماه پیش با گم‌شدن پرستار جوانی به نام ملیسا جوبن در پورتلند آمریکا، تحقیقات برای یافتن ردی از او آغاز شد. ملیسا قرار بوده‌زودی با نامزدش در هاوایی از دواج کند و در حال برنامه‌ریزی برای مراسم عروسی بود که به طرز مرموزی گم شد. تحقیقات پلیس برای پیدا کردن این زن ادامه داشت تا اینکه مدتی بعد جسد بی‌جان او در منطقه‌ای جنگلی پیدا شد. بررسی‌ها نشان می‌داد که وی هدد تجاوز قرار گرفته و به طرز هولناکی به قتل رسیده است. تنها سرخ برای شناسایی عامل جنایت، دی‌ان‌ای قاتل بود که در محل جنایت به‌جا مانده بود. مأموران در این مدت تحقیقات گسترده‌ای را برای شناسایی قاتل انجام دادند تا اینکه مدتی قبل به مردی که در همسایگی ملیسا زندگی می‌کرد، مشکوک شدند. وقتی دی‌ان‌ای این مرد مورد بررسی قرار گرفت، معلوم شد که وی عامل جنایت است و به این ترتیب او اعتراف کرد که پس از ربودن ملیسا، چندین روز او را در خانه‌اش زندانی کرده بود تا نقشه شومش را عملی کند و در نهایت نیز وی را به قتل رسانده بود. این مرد قرار است به‌زودی در دادگاه محاکمه شود.

رویداد

## پایان تلخ دوستی اینستاگرامی

آشنایی دختر جوان با پسری در اینستاگرام پایان تلخی داشت. به گزارش همشهری، چند روز پیش دختری ۲۵ساله نزد مأموران پلیس رفت و گفت که به دام یک خواستگار قلابی افتاده است. وی توضیح داد: چند وقت قبل با پسری به نام سامان در اینستاگرام آشنا شدم. او می‌گفت که قصدش ازدواج است اما وقتی با هم قرار ملاقات گذاشتیم، با تهدید مرا بود و مورد آزار و اذیت قرار داد. بعد هم تهدید کرد که اگر شکایت کنم، ابرویم را می‌برد. با این شکایت، تحقیقات مأموران برای بازداشت جوان متجاوز آغاز شد اما او پس از این حادثه از ترس دستگیری به خارج از تهران گریخته بود. با این حال ردیابی‌های پرا دستگیری متهم آغاز شد و رد پای او در شمال کشور به‌دست آمد. او چند روز پیش طی عملیاتی ضربتی دستگیر شد و هر چند منکر جرم خود بود اما پس از مواجهه حضوری با شاکی پرونده چاره‌ای جز اعتراف ننید. این پسر جوان در حالی که ابر از بشیمانی می‌کرد، گفت: روز حادثه وسوسه‌های شیطانی سراغم آمد و دختر جوان را تسلیم خواسته‌های شوم کردم اما خیلی پشیمانم و تقاضای بخشش دارم. من به زندان انتقال یافت تا به‌زودی در دادگاه کیفری پای میز محاکمه برود.



**زندگی؛ هدیه مرد حادثه‌دیده به بیماران**

اعضای بدن مردی که دچار مرگ مغزی شده بود به ۳ بیمار زندگی دوباره بخشید. این مرد ۴۹ساله اهل شهرستان اروزیه کرمان به نام غلامحسین حیدری بر اثر حادثه‌رانندگی دچار مرگ مغزی شده بود که خانواده‌اش با اهدای اعضای بدنش موافقت کردند و به این ترتیب کبد و کلیه‌های وی به ۳ بیمار اهدا شد.

**نقشه عجیب مردی که همسرش اجازه سفر به او نمی‌داد**

# مهندسی که خودش را ربود



### گزارش

**الیه فراوانی**  
روزنامه‌نگار

وقتی دوستان مهندس جوان برنامه سفر به فیلیپین را چیدند و او را هم دعوت کردند، همسرش به وی اجازه سفر نداد و او برای اینکه بتواند همراه دوستانش باشد، نقشه عجیبی کشید. به گزارش همشهری، چند روز قبل زن جوانی قدم در ااره پلیس گذاشت و خبر از ربوده شدن همسرش داد.

وی گفت: چند شب قبل من و همسرم که مهندس برج‌ساز است، مهمان خانه یکی از دوستانمان بودیم، اما هنگام بازگشت، خودروی ژاپویی سد ارهامان شد. آمرد که نقاب به‌صورت داشتند و مسلح بودند از پژو پیاده شدند و شرع به تهدید ما کردند. بعد لوله سلاح‌شان را روی سر همسرم گذاشتند و با تهدید او را سوار ماشین خودشان کردند. سپس به من گفتند که اگر چیزی به پلیس بگویم، جان همسرم را می‌گیرند و او را با خود بردند. زن جوان ادامه داد: ساعتی بعد

**اروز بعد**

با شکایت این زن تحقیقات پلیس آغاز شد. بررسی دوربین‌های مداربسته گفته‌های زن جوان را تایید می‌کرد و نشان می‌داد که سرنشینان خودروی پژو، شوهر وی را ربوده‌اند، اما نه چهره آنها مشخص بود و نه شماره پلاک ماشین‌شان. درحالی‌که تحقیقات ادامه داشت، مهندس ربوده شده بعد از اروز با پای خودش به خانه برگشت و گفت که آدم‌ربایان رهایش کرده‌اند. این مرد وقتی مقابل افسر پلیس قرار گرفت، توضیح

## اسرار مرگ دندانپزشک گمشده

۴روز پس از ناپدید شدن دندانپزشک جوانی در شهرستان ساری، اسرار مرگ او فاش شد. به گزارش همشهری، پنجشنبه ۲۳شهریور امسال بود که پلیس شهرستان ساری در جریان ناپدیدشدن دندانپزشک ۳۴ساله‌ای به نام رامین قرار گرفت. این مرد به گفته خانواده‌اش، صبح خیلی زود در حالی که ماشین و موبایلش را در خانه گذاشته بود، از خانه خارج شد و پس از آن دیگر کسی او را ندید. با اطلاع پلیس از این ماجرا، تحقیقات برای یافتن ردی از دندانپزشک جوان آغاز شد. او با هیچ کس اختلاف نداشت و همه از وی به‌عنوان مردی خوش اخلاق و آرام یاد می‌کردند و معلوم نبود که چه اتفاقی برایش رخ داده است. دوستان و خانواده‌امین که همه‌جا را بدنبال او گشته بودند، تصمیم گرفتند عکس وی را در فضای مجازی منتشر کنند و از مردم برای پیداکردن او کمک



**حادثه مرگبار**

هنوز معلوم نبود که چه بلایی برس دندانپزشک جوان آمده و چرا او جانش را از دست داده است. بررسی‌ها نشان می‌داد که جسد رامین درحالی‌که از ناحیه سر دچار جراحت شدید شده بود توسط رهنگران در جاده کمربندی بهشهر پیدا شده بود. با شناسایی این جسد از

سوی خانواده و امین، تحقیقات پلیس برای کشف راز معمای مرگ او ادامه یافت تا اینکه در بررسی‌های تخصصی اسرار این حادثه فاش شد. یکی از دوستان امین در گفت‌وگو با همشهری می‌گوید: جسد رامین ۴روز در پزشکی قانونی بهشهر بود و در این مدت ما بدنبال او می‌گشتیم تا اینکه اطلاع‌رسانی در شبکه‌های اجتماعی باعث شد که جسد وی پیدا شود. او ادامه می‌دهد: براساس تحقیقات پلیس، مشخص شد که ساعت ۲صبح جمعه گذشته، امین در کمربندی بهشهر در حال پیاده‌روی بوده که با یک تریلی تصادف کرده بود. راننده تریلی پس از تصادف قرار کرده و جسد دندانپزشک جوان فردای آن شب توسط رهنگران پیداو بعد به پزشکی قانونی منتقل شده بود. دوست امین ادامه می‌دهد: امین مدتی بود که احساس تهایی و افسردگی می‌کرد. او نه با کسی دشمن بود نه شگفت‌عشقی خورده بود و ظاهراً می‌خواست مدتی دور از همه‌چیز باشد که این حادثه برایش رخ داده بود. در همین حال علی‌اکبر قلی‌پور، رئیس پلیس شهرستان بهشهر نیز با بیان اینکه بررسی‌ها نشان می‌دهد مرد جوان بر اثر تصادف با تریلی جان باخته است، گفت: با شناسایی راننده تریلی، وی به اداره احضار و پس از تشکیل پرونده به مراجع قضایی معرفی شد.



صفحه ۱ از علیرضا بهرامی

داخلی

### رودست زدن مسافر به راننده شیطان صفت

زنی جوان برای فرار از دست راننده‌ای که قصد آزار و اذیت او را داشت، خودش را به مردن زد. به گزارش همشهری، صبح شنبه زنی جوان از خانه‌اش واقع در غرب پایتخت، خارج شد تا به محل کارش برود. او در خیابان سوار ماشینی شد که راننده‌اش وانمود می‌کرد مسافرکش است اما در بین راه تغییر مسیر داد و وارد خیابانی خلوت شد. زن جوان از راننده خواست توقف کند اما او چاقویی از داشبورد بیرون آورد و زن را تهدید به مرگ کرد. با این حال، زن جوان به جدال با راننده پرداخت و با لگد به در کوئید و آن را باز کرد. زن مسافر خودش را به بیرون از ماشین پرتاب کرد اما وقتی راننده توقف کرد و دوباره به سراغ وی رفت، زن جوان خود را به مردن زد و برای چند ثانیه نفسش را حبس کرد. راننده به گمان اینکه، سسر زن جوان بساز زمین برخورد کرده و او جان باخته، ترسید و فوراً پشت فرمان ماشین نشست تا فرار کند. در همان لحظه زن جوان با زبیری موبایلش را از جیبش بیرون آورد و از پلاک ماشینی راننده ننگار عکس گرفت.

همین عکس باعث شد تا مأموران به دستور دادایر شعبه یکم دادسرای جنایی تهران به سرخ‌نق‌هایی از راننده شیطان صفت برسند. او گفت که ماشین را به‌صورت امانت در اختیار برادرش قرار داده است. وی ادامه داد: برادرم اعتیاد شدیدی به مشروبات الکلی دارد. حتی به اتهام خرید و فروش مشروب هم تحت تعقیب است. وی روز حادثه ماشینیم را امانت گرفت و به پنهان‌بندی می‌خواهد مادرم به دکتر برود اما حالا متوجه شدم که فریب داده است. او گفت: برادرم شبانه ماشین را تحویل داد و رفت. متهم این امر پرونده آفراری شده گسترده برای شناسایی مخفیگاه وی و دستگیری‌اش ادامه دارد.

### مرگ درناک ۲کودک با یک اشتباه

۲کودک خردسال به‌دلیل مصرف اشتباه قرص برنج جان خود را از دست دادند. به گزارش همشهری، این حادثه در گومسار اتقاق افتاد و قربانیان آن خواهر و برادری خردسال بودند. محمد مومنی، رئیس بیمارستان گومسار درباره آنچه اتفاق افتاده گفت: خواهر و برادر گومساری با علامت مسمومیت با قرص برنج به بیمارستان منتقل شدند اما متأسفانه به‌رغم تلاش پزشکان این دو کودک جان باختند. او ادامه داد: پسر خردسال بدون علامت حیاتی با بیمارستان منتقل شده بود که عملیات احیا و اقدامات لازم انجام نشد ولی طی ثمر بود. دختر خردسال نیز پس از چند ساعت تلاش فوری به حیات برگشت. مومنی در ادامه گفت: خانواده قرص برنج را در محیط بیرون منزل گذاشته بودند که به اشتباه توسط این ۲کودک مصرف شد و این حادثه اتفاق افتاد. او ادامه داد: قرص برنج پس از ۴ تا ۳ساعت با اختلال در سیستم تنفسی و مغزی باعث مرگ می‌شود. به همین دلیل بهتر است به جای آن از مواد جایگزین دفع آفات استفاده شود تا شاهد چنین حوادثی نباشیم.

**آگهی مزایده عمومی**

**نوبت دوم**

**مؤسسه خدمات بهداشتی درمانی میلاد سلامت تهران (بیمارستان میلاد)**

**مؤسسه خدمات بهداشتی درمانی میلاد سلامت تهران (بیمارستان تخصصی و فوق تخصصی میلاد)** در نظر دارد «بهره‌برداری از شنوایی‌شناسی» خود را با شرایط ذکر شده در اسناد مزایده به صورت مزایده عمومی از طریق سامانه تدارکات الکترونیکی دولت واگذار نماید. تمامی مراحل برگزاری مزایده اعم از تحویل و دریافت اسناد مزایده و تعیین برنده مزایده از طریق سامانه ستاد انجام خواهد شد. لذا مزایده‌گران می‌بایست در صورت عدم عضویت قبلی، مراحل ثبت‌نام در سایت مذکور و دریافت امضاء الکترونیکی را جهت شرکت در مزایده محقق سازند.

**۱) خرید اسناد مزایده:** مزایده‌گران می‌بایست با مراجعه به آدرس اینترنتی [www.setadiran.ir](http://www.setadiran.ir) و پرداخت هزینه‌های مربوطه، از طریق درگاه الکترونیکی نسبت به خرید اسناد مزایده اقدام نمایند.

**۲) مبلغ پایه مزایده کارشناسی رسمی دادگستری:** ماهیانه مبلغ ۴۰۰.۰۰۰.۰۰۰ ریال

**۳) زمان دریافت و آخرین مهلت تحویل اسناد مزایده:** مزایده‌گران می‌بایست از ساعت ۸:۰۰ صبح روز چهارشنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۶/۲۸ (درج آگهی نوبت دوم) لغایت ساعت ۱۶:۰۰ روز چهارشنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۷/۰۴ اسناد مزایده را از طریق سامانه ستاد دریافت و مدارک لازم را تهیه و مستندات مورد درخواست را مطابق ضوابط و مقررات حاکم بر سامانه یاد شده تا ساعت ۱۶:۰۰ روز دوشنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۷/۱۶ در سامانه درج و بارگذاری نمایند. لازم به تأکید است که به پیشنهادهای واصله خارج از سامانه تدارکات الکترونیکی دولت به هیچ عنوان ترتیب اثر داده نخواهد شد.

**۴) نوع سپرده و تضمین شرکت در مزایده:** مزایده‌گران می‌بایست مبلغ ۵۰۰.۰۰۰.۰۰۰ ریال را بابت سپرده شرکت در مزایده به صورت یکی از موارد ذیل تهیه و ضمن بارگذاری در سامانه تدارکات الکترونیکی دولت، اصل سپرده‌های ذیل را در موعد مقرر طبق اسناد مزایده (با عنوان پاکت الف مزایده عمومی بهره‌برداری از شنوایی‌شناسی) تحویل دبیر‌خانه مؤسسه واقع در طبقه همکف نمایند.

**الف)** واريز نقدي به حساب جاری شماره ۴۹۷۵۴۷۸۶ نزد بانک رفاه بیمارستان میلاد

**ب)** چک بین‌بانکی در وجه حساب جاری شماره ۴۹۷۵۴۷۸۶ نزد بانک رفاه بیمارستان میلاد

**ج)** ضمانتنامه معتبر بانکی با اعتبار سه ماهه، قابل تمدید و بدون قید و شرط

**د)** **زمان و محل بازگشایی پاکت مزایده:** مستندات ارسال شده از سوی مزایده‌گران رأس ساعت ۹:۰۰ صبح روز سه‌شنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۷/۱۷ در دفتر مدیرعامل این مؤسسه واقع در تهران، بزرگراه شهید همت، بین شیخ فضل‌اله و شهید چمران، بیمارستان میلاد، طبقه اول گنایش خواهد شد.

◀ **هزینه‌های مربوط به انتشار آگهی و کارشناس رسمی دادگستری به عهده برنده مزایده می‌باشد.**

◀ **درج این آگهی هیچ‌گونه تعهدی برای دستگاه مزایده‌گزار ایجاد نمی‌نماید.**

**آگهی مزایده عمومی**

**نوبت سوم**

**مؤسسه خدمات بهداشتی درمانی میلاد سلامت تهران (بیمارستان میلاد)**

**مؤسسه خدمات بهداشتی درمانی میلاد سلامت تهران (بیمارستان تخصصی و فوق تخصصی میلاد)** در نظر دارد «بهره‌برداری از محل استقرار دستگاه‌های کبی» خود را با شرایط ذکر شده در اسناد مزایده به صورت مزایده عمومی از طریق سامانه تدارکات الکترونیکی دولت واگذار نماید. تمامی مراحل برگزاری مزایده اعم از تحویل و دریافت اسناد مزایده و تعیین برنده مزایده از طریق سامانه ستاد انجام خواهد شد. لذا مزایده‌گران می‌بایست در صورت عدم عضویت قبلی، مراحل ثبت‌نام در سایت مذکور و دریافت امضاء الکترونیکی را جهت شرکت در مزایده محقق سازند.

**۱) خرید اسناد مزایده:** مزایده‌گران می‌بایست با مراجعه به آدرس اینترنتی [www.setadiran.ir](http://www.setadiran.ir) و پرداخت هزینه‌های مربوطه، از طریق درگاه الکترونیکی نسبت به خرید اسناد مزایده اقدام نمایند.

**۲) مبلغ پایه مزایده کارشناسی رسمی دادگستری:** ماهیانه مبلغ ۱۰۵۰.۰۰۰.۰۰۰ ریال

**۳) زمان دریافت و آخرین مهلت تحویل اسناد مزایده:** مزایده‌گران می‌بایست از ساعت ۸:۰۰ صبح روز چهارشنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۶/۲۸ (درج آگهی نوبت سوم) لغایت ساعت ۱۶:۰۰ روز چهارشنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۷/۰۴ اسناد مزایده را از طریق سامانه ستاد دریافت و مدارک لازم را تهیه و مستندات مورد درخواست را مطابق ضوابط و مقررات حاکم بر سامانه یاد شده تا ساعت ۱۶:۰۰ روز دوشنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۷/۱۶ در سامانه درج و بارگذاری نمایند. لازم به تأکید است که به پیشنهادهای واصله خارج از سامانه تدارکات الکترونیکی دولت به هیچ عنوان ترتیب اثر داده نخواهد شد.

**۴) نوع سپرده و تضمین شرکت در مزایده:** مزایده‌گران می‌بایست مبلغ ۱.۰۰۰.۰۰۰.۰۰۰ ریال را بابت سپرده شرکت در مزایده به صورت یکی از موارد ذیل تهیه و ضمن بارگذاری در سامانه تدارکات الکترونیکی دولت، اصل سپرده‌های ذیل را در موعد مقرر طبق اسناد مزایده (با عنوان پاکت الف مزایده عمومی بهره‌برداری از شنوایی‌شناسی) تحویل دبیر‌خانه مؤسسه واقع در طبقه همکف نمایند.

**الف)** واريز نقدي به حساب جاری شماره ۴۹۷۵۴۷۸۶ نزد بانک رفاه بیمارستان میلاد

**ب)** چک بین‌بانکی در وجه حساب جاری شماره ۴۹۷۵۴۷۸۶ نزد بانک رفاه بیمارستان میلاد

**ج)** ضمانتنامه معتبر بانکی با اعتبار سه ماهه، قابل تمدید و بدون قید و شرط

**د)** **زمان و محل بازگشایی پاکت مزایده:** مستندات ارسال شده از سوی مزایده‌گران رأس ساعت ۹:۰۰ صبح روز سه‌شنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۷/۱۷ در دفتر مدیرعامل این مؤسسه واقع در تهران، بزرگراه شهید همت، بین شیخ فضل‌اله و شهید چمران، بیمارستان میلاد، طبقه اول گنایش خواهد شد.

◀ **هزینه‌های مربوط به انتشار آگهی و کارشناس رسمی دادگستری به عهده برنده مزایده می‌باشد.**

◀ **درج این آگهی هیچ‌گونه تعهدی برای دستگاه مزایده‌گزار ایجاد نمی‌نماید.**

**واژگونی اتوبوس زائران در یزد جان ۱۰نفر را گرفت**

**جان باختن ۱۰ زائر**

محمد عشقی، مدیرعامل هلال‌احمر استان یزد درباره روند امدادرسانی به حادثه دیدگان گفت: در همان بررسی‌های اولیه معلوم شد که ۱۰ نفر از سرنشینان اتوبوس در این حادثه جان خود را از دست داده‌اند. همچنین ۳۶نفر نیز مصدوم شده بودند که با توجه به مجموع ۱۵سرنشین این اتوبوس، شفر نیز آسیبی ندیدند. او ادامه داد: در این عملیات ۹دستگاه آمبولانس و یک دستگاه اتولانس و ۳دستگاه آمبولانس و ۳دستگاه خودروی امداد و نجات نیز از شهرستان‌های یزد،اشکذر و میبد کار انتقال حادثه‌دیدگان را انجام دادند. براساس این گزارش، مصدومان به بیمارستان شهید رهنمون و افشار شهرستان یزد، ضیایی شهرستان اردکان و امام جعفر صادق (ع) شهرستان میبد منتقل شدند.

**قربانیان چه کسانی بودند؟**

شواهد به‌دست آمده نشان می‌دهد که اغلب سرنشینان اتوبوس زن، دختر و کودک بودند. دکتر فربرز آیتی فیروزآبادی، مدیرکل پزشکی قانونی استان یزد در این باره گفت: اجساد ۱۰ نفر از فوتی‌های واژگونی حادثه بامداد دیروز اتوبوس اسکانیا در محور یزد به طبس به این اداره کل

واژگونی اتوبوس حامل زائران حرم رضوی در یزد حادثه تلخی را رقم زد و موجب جان‌باختن ۱۰ نفر و مصدومیت ۳۶ نفر شد.

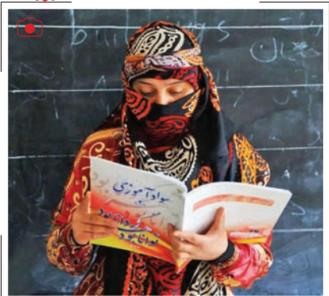
به گزارش همشهری، این اتوبوس اسکانیا حاصل کاروان زیارتی از بخش سساحلی دالون در استان بوشهر بود. اغلب اعضای کاروان زنانی از روستاهای بوالخیر، سالم آباد، کزی و پریکان بودند و قصد داشتند برای زیارت حرم امام رضاع) راهی مشهد شوند.

اتوبوس روز دوشنبه با ۱۵سرنشین از بوشهر حرکت کرد و قرار بود سه‌شنبه به مقصد برسد اما در مسیر راه گرفتار حادثه‌ای هولناک شد. ساعت ۲:۳۳ بامداد دیروز، در حالی که اتوبوس به کیلومتر ۲۰ جاده ساغند به رباط پشت بادام در حوالی طبس رسیده بود، بنا به دلایل نامعلومی، کنترل اتوبوس از دست راننده خارج شد و بعد از چند تکان شدید، وارد یک جاده فرعی و ناگهان واژگون شد. شماری از سرنشینان اتوبوس به بیرون پرتاب شدند و شمار دیگری بین صندلی‌ها گرفتار شدند. در آن ساعت از بامداد صدای ناله زنان و کودکان فضا را پر کرده بود و دقیق کوتاهی از این حادثه گذشته بود که نخستین گروه از امدادگران خود را به محل حادثه رساندند و عملیات امداد و نجات آغاز شد.

ثبت ملی آبشار ۱۲ متری

دره و آبشار کشیت در استان کرمان که در آن فرود آبشار از ارتفاع، حوضچه‌ای زیبا را ایجاد کرده در ۴۰ کیلومتری شهداد واقع و ثبت ملی شده است. به گزارش همشهری، یکی از جاذبه‌های گردشگری کرمان، آبشار کشیت است که در نزدیکی کویر شهداد واقع شده است. همین همسایگی کویر و آبشار به فاصله ۴۰ کیلومتر از اصلی‌ترین جاذبه‌های گردشگری این منطقه است و آبشار در کنار منظره کویری، چشم‌اندازی دیدنی را به وجود آورده است. ارتفاع آبشار کشیت به ۱۲ متر می‌رسد و در اطراف آن گونه‌های گیاهی خاصی نظیر گل سنگ و سبزه خس دیده می‌شود.

برای تماشای آبشار کشیت این کیو آر کد را اسکن کنید.



یاشماق

«یاشماق» چارقد یا روسری بزرگی است که زنان و دختران روستایی و عشایری آذربایجان سر و نیمه پایین صورت و قسمتی از دهان و چانه خود را با آن می‌پوشانند و جزئی از حجاب و عفاف آنها به شمار می‌رود؛ به گونه‌ای که در تمام روز و در تمامی فعالیت‌های زندگی روستایی و عشایری این پوشش حفظ می‌شود. عکس: فارس

می خواهیم بهترین موج سوار دنیا شوم

گپ و گفت با قهرمان ۱۳ ساله موج سواری کشور که تنها دختر حرفه‌ای چابهار است

گپ محمود مولایی روزنامه‌نگار مسئولیت‌پذیر

با فرارسیدن فصل مونسون و موج شدن دریا، ونوس بلوچ، دختر ۱۳ ساله توانست قهرمان مسابقات کشوری موج سواری جام مونسون به میزبانی تیس - چابهار شود. ونوس بلوچ اهل چابهار و از ۷ سالگی ورزش موج سواری را شروع کرده است. او موج سواری را از پدرش فرا گرفته و بعد از قهرمانی در کشور به عضویت تیم ملی نوجوانان ایران در آمده است. قهرمانان جام مونسون به از روی تیم ملی برای شرکت در مسابقات آسیایی و جهانی سال ۲۰۲۵ دعوت شدند. گفت‌وگوی همشهری با او را بخوانید.



عبدالرحمان، پدر ونوس: تقریباً از روزی که ورزش موج سواری در ایران راه‌اندازی شد، من هم با این ورزش آشنا شدم. کمتر از ۱۵ سال است که در چابهار ورزش موج سواری انجام می‌شود



پدر ونوس می‌گوید: ونوس را از وقتی که ۶ ساله بود با خودم به دریا می‌بردم. کم‌کم موج سواری را به دخترم یاد دادم و وقتی دیدم خودش هم علاقه‌مند است، تشویق کردم که این مسیر را ادامه دهد

ضرب‌الاجل ۱۰ روزه دادستان برای رفع مشکل آب بخشی از شوشتر مهدی امیری، دادستان عمومی و انقلاب شوشتر: به دنبال ایجاد اشکال در آب شرب بخش مدرس شهرستان شوشتر، پرونده قضایی تشکیل، رئیس اداره آبفا احضار و تفهیم اتهام و با قرار تأمین وثیقه آزاد شد. ضرب‌الاجل ۱۰ روزه برای رفع مشکل آب این بخش تعیین شده است.



تفاهنامه اتاق‌های بازرگانی جنوب کشور امضا شد محمد صادق حمیدیان، رئیس اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی فارس: تفاهنامه چند جانبه با هدف توسعه همکاری‌های منطقه‌ای و راهبردی در زمینه‌های آموزشی، فناوری، اشتراکی، توسعه‌ای به امضای رؤسای اتاق‌های فارس، بندرعباس، زاهدان، بوشهر، اهواز، خرمشهر، آبادان، خرم‌آباد، کرمان و یاسوج در استان رسید.

گردشگری این روستاها میزبان سریال سلمان فارسی بودند



سریال سلمان فارسی این روزها به مراحل پایان تصویربرداری در شاهرود استان سمنان رسیده است.



در مسابقات کشوری خیلی از ورزشکاران حضور داشتند و من توانستم عنوان اولی را به دست بیاورم؛ به همین دلیل به تیم ملی هم راه یافتیم و الان عضو تیم ملی موج سواری ایران هستم

فقط موج سواری فرزندان خود کنند؛ به همین دلیل، کمتر پیش می‌آید که خانواده‌ها بچه‌های خود را به سمت ورزش موج سواری سوق دهند.

ظاهراً پدرتان در پیشرفت شما در ورزش موج سواری نقش داشته است؛ از این موضوع بگویید؟

پدرم برای اینکه من نخستین قهرمان کشور از چابهار شوم، خیلی زحمت کشید. از همان ابتدا که پدرم مرا به دریا برد، برای اینکه موج سواری به من یاد بدهد، تلاش کرد. خیلی زود به این ورزش علاقه‌مند شدم؛ یعنی اجباری در کار نبود و خودم ورزش موج سواری را خیلی دوست دارم.

چگونه در مسابقات کشوری به قهرمانی رسیدید؟

در مسابقات کشوری خیلی از ورزشکاران حضور داشتند و من توانستم عنوان اولی را به دست بیاورم؛ به همین دلیل، به تیم ملی هم راه یافتیم و الان عضو تیم ملی موج سواری ایران هستم.

سقف آرزوهایت در ورزش موج سواری چیست؟

من دوست دارم ورزش موج سواری را ادامه دهم و خانواده‌ام هم با من همراهی می‌کنند. تلاش می‌کنم تا در آینده بتوانم قهرمانی جهانی را در موج سواری به دست بیاورم و بتوانم بهترین موج‌سوار دنیا شوم.

قدمت موج سواری در چابهار ۱۵ سال شروع موج سواری ونوس ۷ سالگی

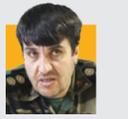
از جنوب تا مرکز به گزارش همشهری، نگاهی دقیق تر به لوکیشن فیلمبرداری سریال سلمان فارسی نشان می‌دهد تولید مجموعه سلمان فارسی از اواخر آذر سال ۱۳۹۸ در شهداد کرمان آغاز شد. البته تمام فیلمبرداری در کرمان انجام شد. کاروان سریال سلمان فارسی در طول سال ۱۴۰۰ از شاهرود، جلفا، شهرک سینمایی نور قم، سواحل مازندران و جزیره قشم عبور کرد. از آنجا که فیلمبرداری هنوز به پایان نرسیده، بخش قابل توجهی از فیلمبرداری این مجموعه در مناظر طبیعی مناطق مختلف ایران انجام خواهد شد. فصل ایران باستان که در دوران امپراتوری ساسانی می‌گذرد شامل مکان‌های تاریخی مانند تیسفون، جاده ابریشم، فارس و اصفهان است. به گفته حسین طاهری، تهیه‌کننده این مجموعه، سکانس‌هایی از فصل ایران در جنگل‌های هیرکانی و آتشکده اصفهان در ماربین نیز فیلمبرداری می‌شوند.

۲ روستا در سمنان خرداد سال ۱۴۰۳ تصویربرداری در لوکیشنی برای بخش کودکی سلمان فارسی در روستاهای شاهرود فیلمبرداری شد و بعد از پایان فیلمبرداری برای بازدید گردشگران باقی ماند تا به عنوان یکی از ظرفیت‌های گردشگری شاهرود مورد استفاده قرار گیرد. ساخت لوکیشن در یکی از باغ‌های روستای امیریه شاهرود نیز برای بخش‌هایی از زندگی بوذخشان، پدر سلمان فارسی انجام شد. روستای امیریه شاهرود در ۱۰ کیلومتری شمال شاهرود در جاده مچن و در دهستان خرقان قرار گرفته و با روستای امیریه دامغان هم‌نام است. بخشی از سریال نیز در شهر مچن شهرستان شاهرود فیلمبرداری شد. روستای خج شاهرود نیز یکی از لوکیشن‌های فیلمبرداری سریال سلمان فارسی بود.

زمان مورد نیاز برای حل مشکل گردوغبار صدقیقه‌ترابی، سرپرست معاونت محیط زیست انسانی: برای مدیریت کانون گردوغبار خارجی تا ۲۰ سال زمان نیاز است؛ چراکه اعتمادسازی، مشارکت، رد و بدل کردن اطلاعات و عبور از چالش‌ها در تعامل با کشورهای همسایه زمان‌بر است.



حیات وحش بدون سلاح محیط‌بان نابود می‌شود جمشید محبت‌خانی، فرمانده یگان حفاظت محیط زیست: محیط‌بان بدون سلاح، محیط‌بان نیست؛ اگر سلاح را از محیط‌بان بگیریم، متخلف‌ها، حیات وحش را در مناطق حفاظت‌شده نابود می‌کنند. متخلف‌هایی که ما با آنها سروکار داریم، همه تا دندان مسلح هستند.



اخبار کوتاه

کشف اثر تاریخی در بهبهان

رئیس اداره میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی بهبهان گفت: عوامل اجرایی پالایشگاه بیدبلند حین حفاری کانال زهکشی در پروژه پتروشیمی این پالایشگاه به اثری که نمای تاریخی دارد برخورد کردند. علی حداد گفت: این موضوع به فاصله توسط کارکنان پالایشگاه و دست‌اندران میراث فرهنگی به این اداره گزارش شد و تیم باستان‌شناسی میراث فرهنگی یگان حفاظت در محل حضور یافت و با نامه‌نگاری دادستان توقف کار انجام شد. منطقه مذکور به صورت کامل پلمب شده و از نظر حفاظتی زیر نظر اداره میراث فرهنگی بهبهان قرار گرفته است.

توقف تخریب شبانه مسجد کازرونی

سختگوی میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی استان اصفهان گفت: عملیات تخریب در مسجد واجد ارزش کازرونی با ورود دادستان اصفهان متوقف شد. به گزارش ایرنا، یامداد دیروز هیأت‌امنا اقدام به تخریب خانه ضلع جنوبی مسجد کازرونی کرد و در اثر این تخریب ستون ضلع جنوبی شبستان از دیوار جدا و سقف شبستان به سمت پایین خم شد. شهرام امیری گفت: هیأت‌امنا مجوزی از سوی شهرداری برای تخریب مسجد کازرونی نداشته است اما ساعت ۴ یامداد (دیروز)، اقدام به تخریب خانه مجاور مسجد بدون حضور ناظر میراث فرهنگی کرده بود که به محض مطلع شدن از این موضوع، در محل حضور پیدا کردیم و با حکم معاون دادستان اصفهان این عملیات متوقف شد.

دلیل قطع درختان جنگل‌های جوربند

اخیراً در شبکه‌های مجازی ویدئویی از قطع درختان منطقه جنگلی «جوربند» شهرستان نور منتشر شده که علاوه بر ایجاد ایهامات، موجب تشویش اذهان عمومی شده است. براساس توضیح روابط عمومی سازمان منابع طبیعی، این درختان براساس پروانه باید قطع می‌شدند و در راستای برنامه ۱۰ ساله اجرایی حذف گونه‌های غیر جنگلی صنوبر از جنگل‌های با هدف جایگزین کردن گونه‌های بومی، انجام شده است.

کوه رحمت را خورند

معدن سنگ‌شکن در کوه ثبت جهانی شده رحمت، حدود ۶۲ هکتار از حریم میراث جهانی تخت جمشید را خورد

گزارش محمد باریکانی روزنامه‌نگار

فعالیت شبانه‌روزی معدنی در کوه رحمت تخت جمشید که آثاری از دوره هخامنشی، اشکانی و ساسانی را در خود جای داده است همچنان ادامه دارد. سایت خبری صدای میراث دیروز گزارش داد که معدن سنگ‌شکن متعلق به شهرداری مروج‌دشت فارس که در ۶ کیلومتری عرصه اصلی تخت جمشید قرار گرفته، در حال تخریب کوه رحمت، این میراث جهانی است. پیگیری‌های بیشتر روزنامه همشهری از فعالان میراث فرهنگی استان فارس مشخص کرد که تداوم فعالیت

معدن شن و ماسه و سنگ‌شکن کوه رحمت که در حرم درجه ۲ تخت جمشید قرار گرفته است سال ۹۴ توسط قوه قضاییه ممنوع شده بود و حتی حکم قضایی برای توقف فعالیت معدنی در این کوه باستانی صادر و از مسئولان میراث فرهنگی استان فارس و شهرداری مروج‌دشت خواسته شده بود که تمام تجهیزات معدنکاری را از این کوه خارج و به بیرون از عرصه و حریم آن منتقل کنند. فعالیت معدنی در میراث جهانی کوه رحمت در حالی طی ۲ هفته اخیر شدت گرفته که بخشی از این کوه در عرصه محوطه باستانی تخت جمشید و بخشی دیگر از آن در حریم این میراث جهانی واقع شده و خود به عنوان یکی از آثار مهم تخت جمشید به ثبت جهانی رسیده است. اما اهمیت کوه رحمت چیست و چرا باید فعالیت معدنی در این میراث جهانی متوقف شود؟

- ۵۰ کیلومتر طول کوه رحمت
- ۱۵ کیلومتر عرض کوه رحمت
- ۶ کیلومتر فاصله معدن سنگ‌شکن کوه رحمت تا تخت جمشید
- ۱۸۰۰ سال قبل تاجگذاری پادشاهان ساسانی در کوه رحمت
- ۲۵۰۰ سال قبل ساخت تخت جمشید در دامنه کوه رحمت
- ۴۰۰۰ گور باستانی در بررسی تنها ۵ کیلومتر از کوه رحمت شناسایی شده است



سال ۱۳۹۵ شکایت مجدد میراث فرهنگی از تداوم فعالیت معدن سنگ‌شکن مروج‌دشت

سال ۱۳۹۴ صدور حکم دادگاه برای توقف فعالیت معدنکاری در کوه رحمت



### عده‌ای در سینمای ایران الیگارش‌ی تشکیل داده‌اند

داوود موثقی، کارگردان: دوستان سینماگر صاحب قدرت و سرمایه آمدند و سینما خریدند و تهیه‌کننده شدند و در شوراها وارد شدند و حکومت الیگارش‌ی برای خود درست کردند و در همه‌جا دست دارند؛ ممکن نیست این افراد بگذارند فیلم‌های رقیبانشان رشد کند و فیلم خودشان عقب بماند. /سینماپریس

### مردم بابا پنجلی را دوست دارند

علیرضا خمسه، بازیگر سینما، تئاتر و تلویزیون: مردم «بابا پنجلی» سریال «پایتخت» را خیلی دوست دارند و خودم هم دوست دارم شرایطی بشود که پنجلی دوباره در سریال «پایتخت» حاضر باشد. در حال حاضر اطلاع ندارم که کاراکتر باباپنجلی در پایتخت هست یا خیر. /اتسنیم



### کوتاه‌تر از گزارش

## محمد احسانی

### سکان دار تازه سینمای ایران

معارفه رئیس تازه سازمان سینمایی هفته آینده برگزار می‌شود



### از تلویزیون تا سینما

محمد احسانی از مدیران تلویزیون که در دوران ضراحی در مقطعی مدیر طرح و برنامه و قائم مقام شبکه تهران بود، سال ۹۲ به دعوت حجت‌الله ایوبی، رئیس سازمان سینمایی دولت اول تدبیر و امید، از تلویزیون به سازمان سینمایی آمد و معاون نظارت و ارزیابی شد. او تنها یک سال در این پست باقی ماند و به تلویزیون بازگشت و مدیر شبکه یک سیما شد. او که از ۹۳ تا ۹۴ از شاد به تلویزیون رفته بود در آذر ۹۴ با مدیریت شبکه یک سیما هم خداحافظی کرد. احسانی که در ابتدای حضور محمد سرفراز در صداوسیما به تلویزیون بازگشته بود در پی اختلاف‌نظرهایی که پیش آمد از مدیریت شبکه یک کناره‌گیری کرد. در دوران ریاست عبدالعلی علی‌عسگری بر صداوسیما، احسانی مدیر شبکه نسیم شد. در سال‌های حضور احسانی در شبکه نسیم برنامه‌های پر مخاطبی روی آنتن این شبکه رفت. احسانی سال ۱۴۰۰ از شبکه نسیم رفت و پس از ۳ سال حاشیه‌شینی قرار است سکاندار کشتی سینمای ایران شود.

### آغاز شهرت با «یک مشت دلار»

وقتی سرچو لئونه تصمیم به کارگردانی «به‌خاطر یک مشت دلار» (۱۹۶۴) گرفت، سراغ کلیت ایستودود رفت. ظاهراً دستمزدی که لئونه می‌توانسته به ایستودود پرداخت کند تنها ۱۵ هزار دلار بود ولی در نهایت بازیگر جوان سریال‌های تلویزیونی، پذیرفت با دستمزدی اندک نقش مرد بی‌نام را در «به‌خاطر یک مشت دلار» بازی کند و این شروع محبوبیت و موفقیتش در سینما بود.

### شروع کارگردانی با توصیه دان سیگل

همکاری با سرچو لئونه و دان سیگل زمینه‌ای برای گرایش ایستودود در کارگردانی فراهم کرد. در این میان نقش و سهم دان سیگل بیشتر بود. چنانچه ایستودود در مصاحبه‌ای چنین گفت: «دان سیگل بود که به من گفت: «تو حساسیت و دقت نظر جالب توجهی داری و باید کارگردانی را تجربه کنی.» وقتی فیلمنامه «هنگ میستی را برایش پیش کن» به دستم رسید رفته پیش رئیس استودیو و گفتم می‌خواهم در این فیلم بازی کنم. او گفت: «حتماً! چرا که نه.» بعد گفتم می‌خواهم آن را کارگردانی هم بکنم که او باز گفت: «حتماً! چرا که نه.» وقتی خارج می‌شدم با خودم گفتم حتماً کار راحتی است! البته بعد از آن من برنامه‌هایی به من گفت که آنها با این موضوع موافقت کرده‌اند ولی قرار نیست برای کارگردانی فیلم به تو پولی بدهند. اما این موضوع برای من مهم نبود چون فرصت فوق‌العاده‌ای بود.»

### از طالبی و معیریان تا مهکام و شمس، پروانه گرفتند

۶پروژه سینمایی برای آغاز تولید از سازمان سینمایی پروانه ساخت گرفتند. در روز از سازمان سینمایی خبر رسید که شورای پروانه ساخت با تولید فیلمنامه‌های «ام‌بالا ۲» به تهیه‌کنندگی بهروز مفید، کارگردانی آرش معیریان و نویسندگی محمد عبیدی، «دوازده کفش‌هایش» به تهیه‌کنندگی سیدحسین هادیان‌فر و ابوالقاسم طالبی، کارگردانی و نویسندگی ابوالقاسم طالبی، «آقای زالو» به تهیه‌کنندگی و کارگردانی مهران احمدی فصیح و نویسندگی حمید اکبری خامنه‌سر، «هر خصی» به تهیه‌کنندگی و نویسندگی حسین مهکام و کارگردانی عادل معصومیان، «خراجی‌ها ۴» به تهیه‌کنندگی، کارگردانی و نویسندگی مسعود دهنمکی، «زوزه» به تهیه‌کنندگی سیدحامد حسینی، کارگردانی امید شمس اسفندآبادی و نویسندگی امید شمس اسفندآبادی، امیر مهندس‌یان و فرزاد احمدی موافقت کرده است.

### کوتاه‌تر از گزارش

## از طالبی و معیریان تا مهکام و شمس، پروانه گرفتند

۶پروژه سینمایی برای آغاز تولید از سازمان سینمایی پروانه ساخت گرفتند. در روز از سازمان سینمایی خبر رسید که شورای پروانه ساخت با تولید فیلمنامه‌های «ام‌بالا ۲» به تهیه‌کنندگی بهروز مفید، کارگردانی آرش معیریان و نویسندگی محمد عبیدی، «دوازده کفش‌هایش» به تهیه‌کنندگی سیدحسین هادیان‌فر و ابوالقاسم طالبی، کارگردانی و نویسندگی ابوالقاسم طالبی، «آقای زالو» به تهیه‌کنندگی و کارگردانی مهران احمدی فصیح و نویسندگی حمید اکبری خامنه‌سر، «هر خصی» به تهیه‌کنندگی و نویسندگی حسین مهکام و کارگردانی عادل معصومیان، «خراجی‌ها ۴» به تهیه‌کنندگی، کارگردانی و نویسندگی مسعود دهنمکی، «زوزه» به تهیه‌کنندگی سیدحامد حسینی، کارگردانی امید شمس اسفندآبادی و نویسندگی امید شمس اسفندآبادی، امیر مهندس‌یان و فرزاد احمدی موافقت کرده است.

### کوتاه‌تر از گزارش

## کهنه‌سوار

### شش‌لولش را غلاف کرد

بازنشستگی کلینت ایستودود در ۹۴ سالگی



### گزارش سعید مروتی روزنامه‌نگار

زم‌زمه‌های خداحافظی کلینت ایستودود از حرفه کارگردانی و بازیگری سینما که چند سالی بود به راه افتاده بود، حالا در آستانه کارگردانی فیلم تازه این کارگردان ظاهر اجدی تر شده است. با کارگردانی فیلم سینمایی «هیأت منصفه شماره ۲» گویا قرار است ایستودود بازنشسته شود. فیلم جدید ایستودود با بازی نیکلاس هولت در نقش عضوی از هیأت‌منصفه، داستان پدری را دنبال می‌کند که در دادگاهی باید از کسی دفاع کند که ماجرایش بسیار در رسانه‌ها مطرح شده است. پیش‌بینی شده که نمایش فیلم «هیأت منصفه شماره ۲» در سال‌های معدودی انجام گیرد. این در حالی است که فیلم‌های ایستودود معمولاً در سال‌های زیادی به نمایش درمی‌آید. این کارگردان -بازیگر تمام‌نشدنی هالیوود، با ۷ دهه فعالیت حرفه‌ای در بالاترین سطح، چهره منحصر به فرد سینماست؛ مردی که از سریال‌های ارزان قیمت وسترن وارد زیرگونه جذاب وسترن اسپاگنی شد و با حضور در فیلم‌های سرچو لئونه به شهرت رسید و در سال‌های بعد و با همکاری‌های پر ثمر با دان سیگل، به یکی از موفق‌ترین چهره‌های هالیوود تبدیل شد. ایستودود از دهه ۷۰ کارگردانی را تجربه کرد و از دهه ۸۰ فیلمسازی را پیش‌قدمی کرد. جالب اینکه هر چه سن ایستودود بالاتر رفت، فیلم‌های موفق‌تری ساخت و در کهنسالی ۴۰بار اسکار گرفت. تا پیش از ۹۰ سالگی، ایستودود صحبت جدی‌ای درباره کناره‌گیری از سینما نمی‌کرد؛ ولی در سال‌های اخیر و به خصوص پس از پایان سال‌ها همکاری با کمپانی برادران وارنر، شایعه خداحافظی کهنه‌سوار هالیوود جدی شد و حالا هم که ظاهراً ماجرا تمام شده و یکی از مهم‌ترین سینماگران جهان از این حرفه کناره‌گیری خواهد کرد.

وقتی سرچو لئونه تصمیم به کارگردانی «به‌خاطر یک مشت دلار» (۱۹۶۴) گرفت، سراغ کلیت ایستودود رفت. ظاهراً دستمزدی که لئونه می‌توانسته به ایستودود پرداخت کند تنها ۱۵ هزار دلار بود ولی در نهایت بازیگر جوان سریال‌های تلویزیونی، پذیرفت با دستمزدی اندک نقش مرد بی‌نام را در «به‌خاطر یک مشت دلار» بازی کند و این شروع محبوبیت و موفقیتش در سینما بود.

### شروع کارگردانی با توصیه دان سیگل

همکاری با سرچو لئونه و دان سیگل زمینه‌ای برای گرایش ایستودود در کارگردانی فراهم کرد. در این میان نقش و سهم دان سیگل بیشتر بود. چنانچه ایستودود در مصاحبه‌ای چنین گفت: «دان سیگل بود که به من گفت: «تو حساسیت و دقت نظر جالب توجهی داری و باید کارگردانی را تجربه کنی.» وقتی فیلمنامه «هنگ میستی را برایش پیش کن» به دستم رسید رفته پیش رئیس استودیو و گفتم می‌خواهم در این فیلم بازی کنم. او گفت: «حتماً! چرا که نه.» بعد گفتم می‌خواهم آن را کارگردانی هم بکنم که او باز گفت: «حتماً! چرا که نه.» وقتی خارج می‌شدم با خودم گفتم حتماً کار راحتی است! البته بعد از آن من برنامه‌هایی به من گفت که آنها با این موضوع موافقت کرده‌اند ولی قرار نیست برای کارگردانی فیلم به تو پولی بدهند. اما این موضوع برای من مهم نبود چون فرصت فوق‌العاده‌ای بود.»

### از طالبی و معیریان تا مهکام و شمس، پروانه گرفتند

۶پروژه سینمایی برای آغاز تولید از سازمان سینمایی پروانه ساخت گرفتند. در روز از سازمان سینمایی خبر رسید که شورای پروانه ساخت با تولید فیلمنامه‌های «ام‌بالا ۲» به تهیه‌کنندگی بهروز مفید، کارگردانی آرش معیریان و نویسندگی محمد عبیدی، «دوازده کفش‌هایش» به تهیه‌کنندگی سیدحسین هادیان‌فر و ابوالقاسم طالبی، کارگردانی و نویسندگی ابوالقاسم طالبی، «آقای زالو» به تهیه‌کنندگی و کارگردانی مهران احمدی فصیح و نویسندگی حمید اکبری خامنه‌سر، «هر خصی» به تهیه‌کنندگی و نویسندگی حسین مهکام و کارگردانی عادل معصومیان، «خراجی‌ها ۴» به تهیه‌کنندگی، کارگردانی و نویسندگی مسعود دهنمکی، «زوزه» به تهیه‌کنندگی سیدحامد حسینی، کارگردانی امید شمس اسفندآبادی و نویسندگی امید شمس اسفندآبادی، امیر مهندس‌یان و فرزاد احمدی موافقت کرده است.

### کوتاه‌تر از گزارش

وقتی سرچو لئونه تصمیم به کارگردانی «به‌خاطر یک مشت دلار» (۱۹۶۴) گرفت، سراغ کلیت ایستودود رفت. ظاهراً دستمزدی که لئونه می‌توانسته به ایستودود پرداخت کند تنها ۱۵ هزار دلار بود ولی در نهایت بازیگر جوان سریال‌های تلویزیونی، پذیرفت با دستمزدی اندک نقش مرد بی‌نام را در «به‌خاطر یک مشت دلار» بازی کند و این شروع محبوبیت و موفقیتش در سینما بود.

### کوتاه‌تر از گزارش

وقتی سرچو لئونه تصمیم به کارگردانی «به‌خاطر یک مشت دلار» (۱۹۶۴) گرفت، سراغ کلیت ایستودود رفت. ظاهراً دستمزدی که لئونه می‌توانسته به ایستودود پرداخت کند تنها ۱۵ هزار دلار بود ولی در نهایت بازیگر جوان سریال‌های تلویزیونی، پذیرفت با دستمزدی اندک نقش مرد بی‌نام را در «به‌خاطر یک مشت دلار» بازی کند و این شروع محبوبیت و موفقیتش در سینما بود.

### کوتاه‌تر از گزارش

وقتی سرچو لئونه تصمیم به کارگردانی «به‌خاطر یک مشت دلار» (۱۹۶۴) گرفت، سراغ کلیت ایستودود رفت. ظاهراً دستمزدی که لئونه می‌توانسته به ایستودود پرداخت کند تنها ۱۵ هزار دلار بود ولی در نهایت بازیگر جوان سریال‌های تلویزیونی، پذیرفت با دستمزدی اندک نقش مرد بی‌نام را در «به‌خاطر یک مشت دلار» بازی کند و این شروع محبوبیت و موفقیتش در سینما بود.

### کوتاه‌تر از گزارش

وقتی سرچو لئونه تصمیم به کارگردانی «به‌خاطر یک مشت دلار» (۱۹۶۴) گرفت، سراغ کلیت ایستودود رفت. ظاهراً دستمزدی که لئونه می‌توانسته به ایستودود پرداخت کند تنها ۱۵ هزار دلار بود ولی در نهایت بازیگر جوان سریال‌های تلویزیونی، پذیرفت با دستمزدی اندک نقش مرد بی‌نام را در «به‌خاطر یک مشت دلار» بازی کند و این شروع محبوبیت و موفقیتش در سینما بود.

### کوتاه‌تر از گزارش

## کهنه‌سوار

### شش‌لولش را غلاف کرد

بازنشستگی کلینت ایستودود در ۹۴ سالگی



### گزارش سعید مروتی روزنامه‌نگار

زم‌زمه‌های خداحافظی کلینت ایستودود از حرفه کارگردانی و بازیگری سینما که چند سالی بود به راه افتاده بود، حالا در آستانه کارگردانی فیلم تازه این کارگردان ظاهر اجدی تر شده است. با کارگردانی فیلم سینمایی «هیأت منصفه شماره ۲» گویا قرار است ایستودود بازنشسته شود. فیلم جدید ایستودود با بازی نیکلاس هولت در نقش عضوی از هیأت‌منصفه، داستان پدری را دنبال می‌کند که در دادگاهی باید از کسی دفاع کند که ماجرایش بسیار در رسانه‌ها مطرح شده است. پیش‌بینی شده که نمایش فیلم «هیأت منصفه شماره ۲» در سال‌های معدودی انجام گیرد. این در حالی است که فیلم‌های ایستودود معمولاً در سال‌های زیادی به نمایش درمی‌آید. این کارگردان -بازیگر تمام‌نشدنی هالیوود، با ۷ دهه فعالیت حرفه‌ای در بالاترین سطح، چهره منحصر به فرد سینماست؛ مردی که از سریال‌های ارزان قیمت وسترن وارد زیرگونه جذاب وسترن اسپاگنی شد و با حضور در فیلم‌های سرچو لئونه به شهرت رسید و در سال‌های بعد و با همکاری‌های پر ثمر با دان سیگل، به یکی از موفق‌ترین چهره‌های هالیوود تبدیل شد. ایستودود از دهه ۷۰ کارگردانی را تجربه کرد و از دهه ۸۰ فیلمسازی را پیش‌قدمی کرد. جالب اینکه هر چه سن ایستودود بالاتر رفت، فیلم‌های موفق‌تری ساخت و در کهنسالی ۴۰بار اسکار گرفت. تا پیش از ۹۰ سالگی، ایستودود صحبت جدی‌ای درباره کناره‌گیری از سینما نمی‌کرد؛ ولی در سال‌های اخیر و به خصوص پس از پایان سال‌ها همکاری با کمپانی برادران وارنر، شایعه خداحافظی کهنه‌سوار هالیوود جدی شد و حالا هم که ظاهراً ماجرا تمام شده و یکی از مهم‌ترین سینماگران جهان از این حرفه کناره‌گیری خواهد کرد.

وقتی سرچو لئونه تصمیم به کارگردانی «به‌خاطر یک مشت دلار» (۱۹۶۴) گرفت، سراغ کلیت ایستودود رفت. ظاهراً دستمزدی که لئونه می‌توانسته به ایستودود پرداخت کند تنها ۱۵ هزار دلار بود ولی در نهایت بازیگر جوان سریال‌های تلویزیونی، پذیرفت با دستمزدی اندک نقش مرد بی‌نام را در «به‌خاطر یک مشت دلار» بازی کند و این شروع محبوبیت و موفقیتش در سینما بود.

### شروع کارگردانی با توصیه دان سیگل

همکاری با سرچو لئونه و دان سیگل زمینه‌ای برای گرایش ایستودود در کارگردانی فراهم کرد. در این میان نقش و سهم دان سیگل بیشتر بود. چنانچه ایستودود در مصاحبه‌ای چنین گفت: «دان سیگل بود که به من گفت: «تو حساسیت و دقت نظر جالب توجهی داری و باید کارگردانی را تجربه کنی.» وقتی فیلمنامه «هنگ میستی را برایش پیش کن» به دستم رسید رفته پیش رئیس استودیو و گفتم می‌خواهم در این فیلم بازی کنم. او گفت: «حتماً! چرا که نه.» بعد گفتم می‌خواهم آن را کارگردانی هم بکنم که او باز گفت: «حتماً! چرا که نه.» وقتی خارج می‌شدم با خودم گفتم حتماً کار راحتی است! البته بعد از آن من برنامه‌هایی به من گفت که آنها با این موضوع موافقت کرده‌اند ولی قرار نیست برای کارگردانی فیلم به تو پولی بدهند. اما این موضوع برای من مهم نبود چون فرصت فوق‌العاده‌ای بود.»

### از طالبی و معیریان تا مهکام و شمس، پروانه گرفتند

۶پروژه سینمایی برای آغاز تولید از سازمان سینمایی پروانه ساخت گرفتند. در روز از سازمان سینمایی خبر رسید که شورای پروانه ساخت با تولید فیلمنامه‌های «ام‌بالا ۲» به تهیه‌کنندگی بهروز مفید، کارگردانی آرش معیریان و نویسندگی محمد عبیدی، «دوازده کفش‌هایش» به تهیه‌کنندگی سیدحسین هادیان‌فر و ابوالقاسم طالبی، کارگردانی و نویسندگی ابوالقاسم طالبی، «آقای زالو» به تهیه‌کنندگی و کارگردانی مهران احمدی فصیح و نویسندگی حمید اکبری خامنه‌سر، «هر خصی» به تهیه‌کنندگی و نویسندگی حسین مهکام و کارگردانی عادل معصومیان، «خراجی‌ها ۴» به تهیه‌کنندگی، کارگردانی و نویسندگی مسعود دهنمکی، «زوزه» به تهیه‌کنندگی سیدحامد حسینی، کارگردانی امید شمس اسفندآبادی و نویسندگی امید شمس اسفندآبادی، امیر مهندس‌یان و فرزاد احمدی موافقت کرده است.

### کوتاه‌تر از گزارش

وقتی سرچو لئونه تصمیم به کارگردانی «به‌خاطر یک مشت دلار» (۱۹۶۴) گرفت، سراغ کلیت ایستودود رفت. ظاهراً دستمزدی که لئونه می‌توانسته به ایستودود پرداخت کند تنها ۱۵ هزار دلار بود ولی در نهایت بازیگر جوان سریال‌های تلویزیونی، پذیرفت با دستمزدی اندک نقش مرد بی‌نام را در «به‌خاطر یک مشت دلار» بازی کند و این شروع محبوبیت و موفقیتش در سینما بود.

### کوتاه‌تر از گزارش

وقتی سرچو لئونه تصمیم به کارگردانی «به‌خاطر یک مشت دلار» (۱۹۶۴) گرفت، سراغ کلیت ایستودود رفت. ظاهراً دستمزدی که لئونه می‌توانسته به ایستودود پرداخت کند تنها ۱۵ هزار دلار بود ولی در نهایت بازیگر جوان سریال‌های تلویزیونی، پذیرفت با دستمزدی اندک نقش مرد بی‌نام را در «به‌خاطر یک مشت دلار» بازی کند و این شروع محبوبیت و موفقیتش در سینما بود.

### کوتاه‌تر از گزارش

وقتی سرچو لئونه تصمیم به کارگردانی «به‌خاطر یک مشت دلار» (۱۹۶۴) گرفت، سراغ کلیت ایستودود رفت. ظاهراً دستمزدی که لئونه می‌توانسته به ایستودود پرداخت کند تنها ۱۵ هزار دلار بود ولی در نهایت بازیگر جوان سریال‌های تلویزیونی، پذیرفت با دستمزدی اندک نقش مرد بی‌نام را در «به‌خاطر یک مشت دلار» بازی کند و این شروع محبوبیت و موفقیتش در سینما بود.

### کوتاه‌تر از گزارش

وقتی سرچو لئونه تصمیم به کارگردانی «به‌خاطر یک مشت دلار» (۱۹۶۴) گرفت، سراغ کلیت ایستودود رفت. ظاهراً دستمزدی که لئونه می‌توانسته به ایستودود پرداخت کند تنها ۱۵ هزار دلار بود ولی در نهایت بازیگر جوان سریال‌های تلویزیونی، پذیرفت با دستمزدی اندک نقش مرد بی‌نام را در «به‌خاطر یک مشت دلار» بازی کند و این شروع محبوبیت و موفقیتش در سینما بود.



### سریال

## اکران خصوصی سریال «بازنده»



### گزارش سعید مروتی روزنامه‌نگار

اکران خصوصی سریال «بازنده» با حضور بازیگران و عوامل سریال، عصر دوشنبه در سالن کوشک هنر و با حضور جمعی از خبرنگاران و منتقدان سینمایی برگزار شد. در این مراسم امین حسین‌پور (کارگردان)، علیرضا کمالی، صابر ابر، صدف اسپهبدی، نیما شبعان‌نژاد، پردیس پورعابدینی و آرش ظلی‌پور حضور داشتند. «بازنده» یک مینی‌سریال جنایی - معمایی است که به‌زودی از شبکه نمایش خانگی پخش خواهد شد. امین حسین‌پور نویسنده و کارگردان این سریال است که پیش‌تر هم سریال کوتاه درمانگر را در ژانر جنایی و رازآلود برای شبکه نمایش خانگی ساخته و بازنده دومین تجربه او در این ژانر محسوب می‌شود. این سریال نخستین بار قرار بود تابستان گذشته پخش شود که این اتفاق رخ نداد. دی ماه گذشته هم اعلام شد این سریال در مرحله تدوین قرار دارد و در بهمن ماه از یک پلتفرم نمایش فیلم و سریال منتشر می‌شود. اما این بار هم «بازنده» به پخش نرسید و توضیحی هم درباره علت منتشر نشدن آن نه‌از سوی پلتفرم پخش‌کننده و نه سازندگان ارائه نشد. اما حالا اعلام شده این سریال از ۳۰ شهریور در شبکه نمایش خانگی پخش خواهد شد. «بازنده» با یک تیم از بازیگران شناخته شده سعی در جذب مخاطب دارد. علیرضا کمالی که با سریال «پوست شیر» و در نقش یک خلافکار مابرام که برای کمک به دوستش همه کار می‌کند، طرفداران زیادی پیدا کرد، اینجا در نقش اول، نقش کارآگاه کیانی را بازی می‌کند. سارا بهرامی که پیش از این در مینی‌سریال قبلی همین کارگردان «درمانگر» بازی کرده بود، در این سریال هم حضور دارد. صدف اسپهبدی، رویا جاویدنیا، محمد علی‌محمدی و مهدی رکنی دیگر بازیگران این سریال هستند. اما نکته جالب حضور پیمان قاسم‌خانی در سریال است. قاسم‌خانی آخرین بار سال ۹۹ در فیلم «چپ راست» ساخته حامد محمدی بازی کرده و حضورش در «بازنده» کنجکاوی‌برانگیز است.

### آلبوم



## انتشار «ش‌مس» بعد از ۶ سال

آلبوم جدید همکاری مشترک کیخسرو پورناظری و همایون شجریان منتشر شده است. این آلبوم با عنوان «ش‌مس» تولیدش بیش از ۶سال طول کشیده است.

### آلبوم «ش‌مس» با آهنگسازی کیخسرو پورناظری و خوانندگی همایون شجریان کارش از ۶سال پیش آغاز شد

و در همین سال‌ها همایون شجریان کنسرت‌های زیادی را برگزار کرد. به گفته خودش، در طول این سال‌ها کارهای فنی زیادی روی آلبوم انجام شد و در نهایت انتشارش به این فصل رسید.

### شجریان درباره این آلبوم می‌گوید: کیخسرو پورناظری هر قطعه از این آلبوم را به گونه‌ای ساخته که هر کدام با دیگری متفاوت است. خدا را شاکرم که توانستم این آلبوم را بخوانم. کنسرت‌های داخل ایران از سال آینده شروع می‌شوند و با افتخار خدمت شما خواهیم بود.

### این آلبوم موسیقی با اشعاری از مولانا و حافظ و با همراهی گروه «تنبور شمس» و روایتی از حفظ ریشه‌های موسیقایی شامل ۹قطعه شامل «پارکان»، «مروز»، «تکنوازی تنبور»، «آواز مست و خراب»، «هغانه»، «مردان خدا»، «ای ماه»، «افسانه تنبور» و «افسانه دل» است.

### کیخسرو پورناظری، آهنگساز آلبوم موسیقی «ش‌مس» با اشاره به قدمت چندصدساله ساز تنبور می‌گوید: «گروه شمس افتخار دارد که این ساز را به‌صورت بسیار آبرومندانه معرفی کرده است.» آثار این گروه سال‌هاست بازتاب‌دهنده موسیقی و علاقه‌مندان این حوزه است.

### گروه شمس در سال ۱۳۵۹ به‌همت کیخسرو پورناظری تأسیس شد. این گروه با خوانندگانی چون شهرام ناظری، همایون شجریان، بیژن کامکار، حمیدرضا نوربخش و علیرضا قربانی و نوازندگانی همچون سیدخلیل عالی‌نژاد، گل‌نظر عزیزی و علی‌اکبر مرادی کار کرده است.

### تیمورس و سهراب پورناظری، فرزندان کیخسرو نیز در این گروه همکاری دارند. «بر سماع تنبور» نام آلبومی از این گروه است که سال ۹۳ با خوانندگی علیرضا قربانی منتشر شد.

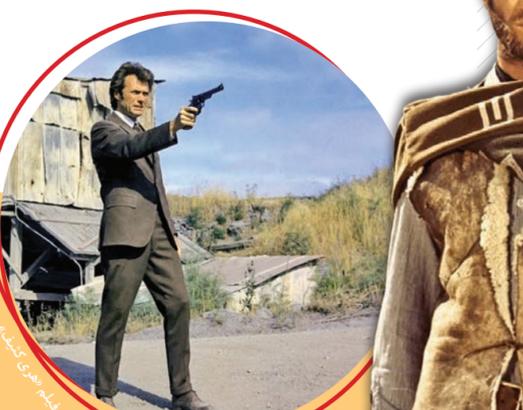
### ۱۴ اسکار برای ۲ فیلم

کلینت ایستودود از چهره‌های مورد علاقه آکادمی است و تاکنون برنده ۴ جایزه اسکار شده است. ایستودود نخستین بار برای فیلم «ناخشوده» (۱۹۹۲) برنده اسکار بهترین فیلم و کارگردانی شد و ۱۲ سال بعد برای «عزیز میلیون دلاری» (۲۰۰۴) همین جوایز را مجدداً از خود کرد. ایستودود تنها سینماگری است که ۲ بار جایزه توامان بهترین فیلم و کارگردانی را برده است.



### دو گانه جنگی در خشان

ایستودود که با شروع هزاره سوم دوران تازه‌ای از فعالیت خلاقانه‌اش را آغاز کرده بود، با ۲ فیلم جنگی «نامه‌هایی از ایووچیم» (۲۰۰۶) و «پرچم‌های پدران ما» (۲۰۰۶) مورد تحسین منتقدان قرار گرفت؛ ۲ فیلمی که منتقدان آنها را شاهکارهای ضدجنگ ایستودود نامیدند.



### هری کالاهان منتهم می‌کند

دان سیگل به‌عنوان کارگردانی الهام‌بخش تأثیر زیادی بر ایستودود گذاشت؛ کارگردانی که ایستودود را در قامت هری کالاهان در «هری کثیف» (۱۹۷۱) هدایت کرد؛ یکی از موفق‌ترین و جذاب‌ترین فیلم‌های ایستودود که دنباله‌های بعدی را هم به همراه داشت.

# همشهری

حافظ  
مرا به بند تو دوران چرخ راضی کرد  
ولی چه سود که سر رشته در رضای تو بست

صفحات: ۴ | مدیر: علیرضا پور

صفحه آخر

www.hamshahronline.ir  
سایت روزنامه: newspaper.hamshahronline.ir

دفتر مرکزی: تهران، خیابان ولیعصر (عج)، کوچه شهید سید کمال قریبی، شماره ۱۴  
کد پستی: ۱۹۶۶۶-۲۵۹۵۶ | تهران، صندوق پستی ۱۹۳۹۵۵۴۴۶  
تلفن: ۲۲۰۳۰۰۰ | فکس: ۲۲۰۴۶۰۶۷

پدیرش آگهی: ۸۳۳۳۱۰۰۰ | توزیع و اشتراک: موسسه نشرنگار گستر امروزیون | تلفن: ۹۱۲۰۴۱۴۲  
چاپ: همشهری | آذان غلهر: ۱۱:۵۸ | فسرورب آفتاب: ۱۸۰۰۷ | آذان مارب: ۱۸:۲۵ | نیمه شب شرقی: ۲۳:۱۶ | آذان صبح فردا: ۴:۲۶ | بلوغ آفتاب فردا: ۵:۵۰

**ایران شهور:**  
مدیر: مهرداد عباسی  
تندرسنی:  
مدیر: سعید محمدی  
مدیر: مریم سرخروش  
سرخ:  
مدیر: جواد عزیزی  
مدیر: محمد جعفری  
دانشتیه:  
مدیر: ساسان شادمان  
مدیر: زهرا حاجی  
سرمزمن:  
مدیر: محمد باریکاتی

**فرهنگ شهر:**  
مدیر: فریه طباطبایی  
گزارش:  
مدیر: مهرداد عباسی  
مدیر: سعید محمدی  
مدیر: مریم سرخروش  
سرخ:  
مدیر: جواد عزیزی  
مدیر: محمد جعفری  
دانشتیه:  
مدیر: ساسان شادمان  
مدیر: زهرا حاجی  
سرمزمن:  
مدیر: محمد باریکاتی

**سیاسی و دیپلماتیک:**  
مدیر: حسین ارجلو  
شورنگار:  
مدیر: پروانه بهرام نژاد  
مدیر: مریم باقرپور

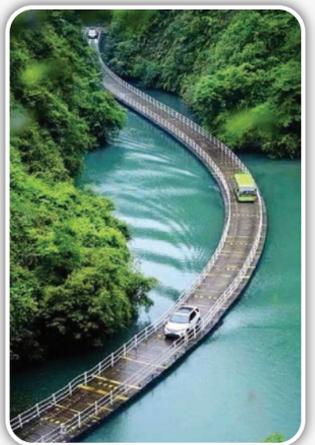
**اقتصاد:**  
مدیر: حسین لطفی  
مدیر: مریم موسی پور

**تماشای:**  
مدیر: امیر محمد یعقوب پور  
مدیر: لیلی فرسند

**صاحب امتیاز:**  
مؤسسه همشهری  
مدیر: مسئول: محسن مهدیان  
مدیر: سردبیر: دانیال معمار

**مدیر: تحریریه:** مهدی علیپور  
معاونان: سردبیر:  
شهرام فرهنگی، علی عمادی  
شاهین امین، حامد فوقانی  
مدیر: فنی: حامد یزدانی  
مدیر: هنری: مهدی سلامی  
مدیر: عکس: امیر پناهپور

## جاده معلق روی رودخانه



یکی از شگفتی‌های زیبای استان هویزی در مرکز چین، کوه‌ها، جنگل‌ها، رودخانه و دیگر جاذبه‌های طبیعی آن است. اما موضوعی که این منطقه را سرزبان‌ها انداخته؛ یک جاده معلق و شنناور در وسط رودخانه این منطقه است. جاده‌ای که رانندگان وقتی از روی آن عبور می‌کنند، حرکت ملایم آب را کاملاً می‌فهمند؛ البته باید با سرعت ۲۰ کیلومتر بر ساعت از آن عبور کنند و گرچه، احتمال سقوط و غرق شدن وجود دارد. مثلاً سال گذشته، اتومبیلی با ۸ سرنشین، کمی ماجراجویی کرد و در رودخانه افتاد و تنها ۳ نفر توانستند از آن حادثه جان سالم به ببرند. این جاده شنناور که مهندسان آلمانی آن را ساخته‌اند، از جنس پلی‌اتیلن با تراکم بالاست که با آب پُر شده تا بتواند روی آب شناور باشد. محدودیت‌هایی مثل وزن، حرکت مارپیچ، سرعت و... شرط عبور خودروها از روی این جاده معلق است.

## متفاوت ترین گورستان‌های جهان

برخی نقاط جهان محل نگهداری وسایل عجیبی هستند که هر جایی نمی‌شود دفنشان کرد

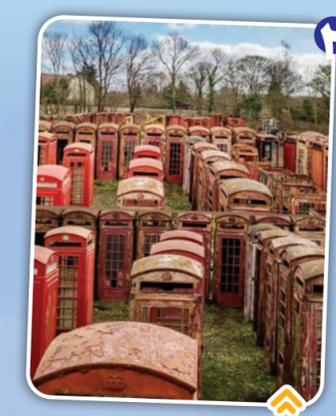
دیر نگاه اول گورستان‌ها یاد آور پایان سفر ای جهان جسم هستند و عزیزان و انسان‌هایی که دیگر بین ما در کره خاکی نیستند. اما اگر در این گورستان‌ها، به جای انسان، اشیایی از رده خارج وجود داشته باشند، ماجرا حتی چشم‌نواز و هیجان‌انگیز هم می‌شود؛ مثل کشتی‌ها، هواپیماها و ماشین‌های مستعملی که قطار، در کنار هم ایستاده‌اند و حالا بعد از



پیش از ۱۰۰۰ لوکوموتیو بخار زنگ‌زده، در گوشه‌ای از شهر سالونیک در یونان آرمیده‌اند. برخی از این قطارها بیش از ۳۰ سال است که در این مکان آرام، گیر افتاده‌اند و به‌تدریج از بین می‌روند.



چراغ‌های راهنمایی هم بنا بر توسعه فناوری، تغییر کرده‌اند و گونه‌های قبلی، در گورستان چراغ‌های راهنمایی در ناگویای ژاپن خاموش شده‌اند.



کیوسک‌های تلفن همگانی تا همین چند دهه پیش، از پرکاربردترین مبلمان شهری بودند، اما با ورود تلفن‌های همراه به زندگی انسان‌ها، حالا در این گوشه از انگلستان در شهر مرستام مشغول استراحت هستند.



۲ هزار و ۶۰۰ هکتار از بیابان‌های آریزونا، آمریکا، بزرگ‌ترین گورستان هواپیماهای جنگی جهان را تشکیل داده است.



قبرستان لاستیک‌ها، جایی در کشور کویت که گاهی آتش هم به جانشان می‌افتد و هوای شهر را آلوده می‌کنند.



قرار بود دوچرخه‌ها به داد محیط‌زیست برسند و غمی از غم‌های انسان‌ها را برطرف کنند، اما در چین با رشد فناوری، مردم دوست دارند دوچرخه‌هایشان را هر از گاهی، نو کنند و حالا کوهی از دوچرخه‌های بی‌استفاده، روز به روز فضاهای بیشتری را از محیط‌زیست اشغال می‌کنند.

## تخفیف میلیون دلاری

یک شرکت کوچک چینی که در زمینه فروش ماشین‌های لباسشویی تخصص دارد، نزدیک بود در عرض کمتر از ۲۰ دقیقه بیش از ۴ میلیون دلار ضرر کند. ماجرا از آنجا آغاز شد که مسئولان این فروشگاه آنلاین متوجه سیل سفارش خرید مدل‌های گوناگون ماشین‌های لباسشویی فروشگاه‌شان شدند؛ به شکلی که در کمتر از ۲۰ دقیقه حدود ۴۰ هزار سفارش خرید به ثبت رسید. در همان زمان رئیس فروشگاه سری به سایت فروشگاه زد و دریافت که یکی از کارمندان قیمت‌های کالاها را به اشتباه، با تخفیفی باورنکردنی ثبت کرده و به سرعت، فروشگاه آنلاین خود را به افلاکین تبدیل کرد. اما تا قبل از آن این موضوع به سرعت مورد توجه مشتریان قرار گرفت و آنها سفارش‌های خود را ثبت و مبلغ قیمت‌های اشتباه را پرداخت کردند و حالا منتظر رسیدن ماشین‌های لباسشویی خودشان هستند. حالا اگر بخواهد سفارش‌ها با همان تخفیف‌های عجیب به دست مشتریان برساند میلیون‌ها دلار ضرر خواهد کرد. او حالا ویدئویی را از کارمند خطا کارش در سایت فروشگاه و شبکه‌های اجتماعی منتشر کرده که در آن فیلم، کارمند، اشتباه خود را شرح داده و از مشتری‌های فروشگاه عذرخواهی کرده و از طرف مدیر فروشگاه گفته که در کوتاه‌ترین زمان، مبلغ واریزی مشتریان را به حسابشان باز می‌گرداند. اما مشکل اینجاست که برخی از خریداران فرصت طلب زیر بار نمی‌روند و به جای وجه پرداختی کالای خود را می‌خواهند. اداره نظارت بر بازار محلی چین در حال بررسی ماجراست تا کاری کند که حق به حق دار برسد.

## کاشیکاری ایرانی در بیمارستان چلسی لندن



هنر کاشیکاری با ورود اسلام به ایران و ایجاد سبک معماری ایرانی-اسلامی به اوج خود رسید. مکان‌های زیادی در ایران و دنیا مبدون تزئینات کاشی هستند؛ ترکیبی از خاک رس، سنگ و دیگر مصالح که در عمر حله ساخته، بخته و لعاب داده می‌شود تا جلوه گر طرح و نقشی چشم‌نواز باشد. اگرچه زادگاه هنر کاشیکاری ایران نیست، اما این هنرمندان ایرانی بودند که آن را به اوج رساندند و زیباترین کاشیکاری‌های جهان توسط آنها انجام شد. اما این بار شاهد اجرای معماری ایرانی-اسلامی در قلب انگلیس هستیم. یک هموطن ایرانی مقیم لندن هنر کاشیکاری ایرانی‌ها در بیمارستان چلسی لندن گزارش کرده است؛ هنری که دهه گذشته توسط یک هنرمند ایرانی به این بیمارستان هدیه شده است و همچنان بر سر در این بیمارستان جا دارد.

## مداد وطنی در دستان دانش آموزان ایرانی



بوی ماه مهر بیش از هر زمانی به مشام می‌رسد. دیگر چیز زیادی به آغاز سال تحصیلی جدید باقی نمانده و بازار خرید نوشت‌افزار داغ است؛ اما خبر خوب اینکه نخستین و تنها کارخانه مدادسازی کشورمان احیا شده است. کارخانه مدادسازی کرمانشاه با ۴۰ سال سابقه بعد از ۵ سال تعطیلی اجباری بر اثر کرونا امسال به چرخه تولید بازگشته است و ۱۲۰ نفر در ۳ شیفت کاری در آن مشغول به کار شده‌اند تا امسال دانش آموزان را با مدادهای وطنی، راهی کلاس درس کنند. برای احیای این مجموعه تولیدی ۸۰ میلیارد تومان هزینه شده و صفر تا ۱۰۰ تولید این کارخانه ایرانی است و کیفیت محصول، رمز ماندگاری آنها در این سال‌ها در بازار بوده است. این کارخانه انواع مداد مشکی و قرمز رنگ و مهندسی تولید و ۳۰ درصد نیاز کشور را به این محصول تأمین می‌کند.

## ۲ برج در یک قاب

کمی سخت است که بخواهید در تهران شلوغ و پر از ترافیک در نقطه‌ای بایستید که ۲ برج معروف، یعنی برج آزادی و برج میلاد را همزمان در یک قاب مشاهده کنید. اما یکی از عکاسان خبری به نام محسن عطایی توانسته این کار سخت را انجام دهد و این تصویر زیبا را به بهترین شکل خلق کند؛ نمایی از برج میلاد، برج آزادی و آبر ماه که در آسمان می‌درخشد. پدیده آبر ماه وقتی رخ می‌دهد که ماه در حالت بدر به نزدیک‌ترین فاصله خود از زمین می‌رسد و ۱۴ درصد درخشان‌تر و بزرگ‌تر از همیشه دیده می‌شود.



## توفان تاریخی در شانگهای

سیزدهمین توفانی که امسال چین را در نوردید، قوی‌ترین توفانی بود که در ۷۵ سال گذشته به مرکز مالی چین، شهری که نزدیک به ۲۵ میلیون نفر در آن زندگی می‌کنند، ضرب زد. روز گذشته توفان بینیکا در شانگهای وزید که دومین توفان بزرگی است که پس از توفان مرگبار سوپر تایفون یاگی، در این ماه چین را در نوردیده و دومین توفان قدرتمند استوایی جهان تاکنون در سال جاری بوده است. این توفان باعث آواره شدن هزاران نفر در شانگهای چین شد و ساکنان شانگهای این شهر را تخلیه کردند و تمامی پروازهای ۲ فرودگاه اصلی شهر متوقف شد. جالب است که توفان‌ها به ندرت به شانگهای در شرق چین می‌رسند، زیرا معمولاً توفان‌های قوی در جنوب چین اتفاق می‌افتد، اما توفان بینیکا تقریباً یک غافلگیری بعد از ۷۵ سال در این شهر بود. مقامات محلی برای توفان بینیکا هشدار قرمز صادر کرده بودند که بالاترین سطح هشدار است، چرا که سرعت بادهای این توفان به ۱۵۱ کیلومتر در ساعت می‌رسد. توفان بینیکا همچنین از این و مرکز و جنوب فیلیپین عبور کرد و سقوط درختان باعث مرگ ۶ نفر در این کشورها شد. در شبکه‌های اجتماعی چین، برخی از ساکنان شانگهای از قطعی برق و آب خبر دادند. بسیاری از آنها به دنبال تهیه مواد غذایی و آذوقه لازم تا آخر هفته جاری هستند. آنطور که کارشناسان هواشناسی گفته‌اند، انتظار می‌رود که توفان با حرکت به سمت غرب به سرعت به یک توفان گرمسیری تبدیل شود.



# فصلنامه‌های فوتبال

عکس: آیدان می



# جام جام

**بهر روز عطایی می گوید یکی از دلایل قهرمانی فولاد سیرجان در جام باشگاه‌های والیبال آسیا، انگیزه‌ای بود که آنها از جو منفی سالن شهداب گرفتند**

**فدراسیون باید به توهین‌ها واکنش نشان دهد**

فوتبال ایران

## حمله به خودی!

واکنش غیرمنتظره دراگان و یحیی به ناکامی تیم‌هایشان

هفته چهارم لیگ برتر برای سرخپوشان تبریزی و اهوازی خوب پشت‌سر گذاشته نشد. در تبریز، تراکتوری که خیلی‌ها از آن به‌عنوان مدعی اصلی کسب عنوان قهرمانی یاد می‌کنند به شکلی غیرمنتظره برابر ذوب‌آهن شکست خورد. حملات میزبان به جایی نرسید، یکی از معدود حضورهای ذوب‌آهن در محوطه جریمه تراکتور منجر به فروپاشی دروازه این تیم شد و بعد از آن هم اصلاً ساختار تیمی قرمزها فروپاشید. شاید پس از نخستین شکست فصل، آن هم از سرمربی آرامی مثل دراگان اسکوچیچ انتظار نمی‌رفت در نشست خبری به انتقاد صریح از بازیکنان خودی رو بیاورد، اما مرد کروات این کار را کرد و حتی اسم هم آورد. اسکوچیچ بعد از اشاره کلی به اینکه چنین شکستی باعث خواهد شد توقعات از آنها کاسته شود و این به سود تیم است، سراغ مسائل فنی و تاکتیکی رفت و گفت: «وقتی تیمی یک‌طرفه حمله می‌کند، به راحتی هم ضدحمله می‌خورد. با اینکه بین آئیمه تذکر داده بودم، نباید اجازه می‌دادیم اینطور بسازماندهی دفاعی تیم ما دچار فروپاشی شود. روی گلی که خوردیم واقعاً ناراضی‌ام. بعد از گل هم یک کارت قرمز بچگونه دریافت کردیم. در حمله خیلی ساده توپ را از دست می‌دادیم. ترابی، حسین‌زاده و هاشم‌زاد برای توپ‌گیری به دفاع برمی‌گشتند. این کاری بود که از آنها نخواستیم. غیر از ترابی و هاشم‌زاد که اسکوچیچ از آنها نام برده، امیرحسین حسین‌زاده هم به خاطر کارت قرمزی که گرفت از سوی سرمربی تیم ملامت شده و همه اینها شاید منجر به وقوع تغییراتی در ترکیب تیم شود. تراکتور هفته پنجم مهمان خیبر خرم‌آباد است.»

در اهواز هم فولاد خوزستان با وجود آنکه با یک گل زود هنگام از خیبر خرم‌آباد افتاد و انتظار می‌رفت به پیروزی آسانی دست پیدا کند، در نیمه دوم گل مساوی را خورد و ۲ امتیاز مهم از دست داد. به این ترتیب شمار امتیازات فولاد بعد از ۴ بازی در عدد ۵ متوقف ماند. تا اینجا تنها برد سرخپوشان اهوازی مربوط به همان بازی هفته اول برابر نساجی بوده که یحیی گل محمدی روی نیمکت حضور نداشته است! این روند و مخصوصاً توقف خانگی اخیر، خود یحیی را هم کلافه کرده و باعث شده او نیز به صراحت به انتقاد از بازیکنان خودی بپردازد؛ هر چند سرمربی پیشین پرسپولیس از کسی اسم نمی‌برد. خیبر در زمانی به گل مساوی دست پیدا کرد که ۲ بازیکن این تیم به دلیل مصدومیت روی زمین خوابیده بودند. یحیی می‌گوید: «تمرکز بچه‌های ما روی این اتفاق به هم ریخت، چون بازیکنانم انتظار داشتند خیبری‌ها بازی را ننگه دارند. این اتفاق تجربه خوبی برای ما شد تا بازیکنانم از این به بعد تا آخرین لحظه به مسائل فنی و بازی فکر کنند. باید درس خوبی بگیریم. فکر می‌کنم تیم ما تازه جمع شده است و یک مقدار نسبت به مسائل حرفه‌ای دور هستیم و باید بیشتر تمرکز کنیم تا از موقعیت‌هایمان بهتر استفاده کنیم.»

سوزه روز

### کاپیتان زیر تیغ

مدافعان جوان و سر حال، جایگاه شجاع را در تیم ملی تهدید می‌کنند

بعد از شکست غیرمنتظره تراکتور مقابل ذوب‌آهن، خیلی از نگاه‌ها معطوف به علیرضا بیرانوند و گل بدی شد که سنگربان ملی پوش این تیم دریافت کرد. بسا این حال، آن گل یک مقصر دیگر هم داشت؛ شجاع خلیل‌زاده. کاپیتان تراکتور در این صحنه یک دفع توپ بد داشت که باعث شد ذوبی‌ها صاحب توپ شوند و توسط امید لطیفی به گل برسند. بعد از این اتفاق، این سؤال بیش از هر زمان دیگری ایجاد شد که آیا مدافع ۲۵ ساله تراکتور استحقاق حضور در ترکیب اصلی تیم ملی را دارد یا نه؟ شجاع حتماً مدافع قابل‌استی است اما خیلی‌ها عقیده دارند روابط نزدیک او با امیر قلعه‌نویی هم در جایگاهش در تیم ملی بی‌تأثیر نیست. هر چه هست، خلیل‌زاده بیش از این فرصت تکرار چنین اشتباهاتی را ندارد. همین حالا محمدحسین کنعانی زادگان و مرتضی پورعلی‌گنجی به راحتی مدعی حضور در قلب خط دفاع تیم ملی هستند و البته جوانانی هم داریم که جایگاه همه اینها را با هم تهدید می‌کنند؛ از امین حزبای که در سپاهان توپ می‌زند و به تیم ملی هم دعوت می‌شود تا سامان فلاح که این فصل راهی استقلال شده و در همین دیدار با الغرافه قطر در لیگ نخیکن آسیا هم نمایش خوبی داشت. مخلص کلام اینکه اگر شجاع دنبال حفظ جایگاهش در تیم ملی است، باید از نرخ چنین اشتباهاتی بکاهد.

بخش زنده



لیگ قهرمانان اروپا

بولونیا	20:15
شاختر	
اسپار تاپر اک	20:15
سالزبورگ	
سلیت	22:30
اسلوات براتیسلاوا	
کلوب بروژ	22:30
دور تموند	
منچستر سیتی	22:30
اینتر	
پاری سن ژرمن	22:30
ذیرونا	



جام اتحادیه انگلیس

برایتون	22:15
ولورهمپتون	
کاونتری	22:30
تاتهام	

برنامه بازی



لیگ قهرمانان اروپا

فاینورد	20:15
بایر لورکوزن	
ستاره سرخ بلگراد	20:15
بنفیکا	
اتلانتا	22:30
آرسنال	
اتلتیکو مادرید	22:30
لاپیزیش	
برست	22:30
اشتورم گراتس	
موناکو	22:30
بارسلونا	



## تراکتور فعلا دور از تبریز

تراکتور امشب در قطر بازی هایش را در لیگ قهرمانان آغاز می‌کند و سپس بازی داخلی در خرم‌آباد و اصفهان دارد

بعد از استارت پرسپولیس و استقلال در لیگ نخبگان آسیا و حضور سپاهان در لیگ قهرمانان که از دیشب طی تقابل با الوحدت اردن آغاز شد، چهارمین نماینده آسیایی ایران یعنی تراکتور نیز از امشب کارش را در سطح دوم لیگ قهرمانان آسیا آغاز می‌کند. کاروان تراکتور به قطر سفر کرده تا امشب به مصاف تیم الوکره برود. این بازی از ساعت ۱۹:۳۰ آغاز می‌شود تا سرخپوشان تبریزی هم کارشان را در این مسابقات آغاز کنند. سطح دوم لیگ قهرمانان آسیا رقابتی است که از امسال پایه‌گذاری شده و تیم‌هایی که راهی به لیگ نخبگان نداشتند باید در این مسابقات و در ۸ گروه ۴ تیمی بازی‌های خودشان را برگزار کنند. تراکتور در گروه اول این مسابقات با تیم‌های موهون باگان هند، روشن تاجیکستان و الوکره قطر هم‌گروه شده و به نظر می‌رسد کار سختی برای صعود از این گروه نداشتند. تراکتور امسال پرمهره‌تر و پرستاره‌تر از فصل قبل شده و بازیکنانی را در اختیار دارد که اگر فصل گذشته در اختیار این تیم بودند ممکن بود امروز به جای لیگ قهرمانان در لیگ نخبگان آسیا حضور داشتند. این تیم پرمهره که توسط سرمربی سابق تیم ملی یعنی دراگان اسکوچیچ هدایت می‌شود بعد از نتایج خوب در ۳ هفته ابتدایی لیگ برتر در گام چهارم یک شکست خانگی را مقابل ذوب‌آهن متحمل شده و با چنین شرایطی راهی قطر شده است. اما یک نتیجه خوب در مقابل الوکره می‌تواند هم شروع خوبی را در لیگ قهرمانان رقم زند و هم روحیه این تیم را برای بازگشت به کورس قهرمانی در لیگ برتر دوباره به جمع بازیکنان برگرداند. تراکتور بعد از این مسابقه و در بازگشت به لیگ برتر ۲ بازی سخت در پیش دارد؛ به ترتیب با خیبر در خرم‌آباد و با سپاهان در اصفهان. یعنی ۳ بازی خارج از خانه متوالی در لیگ قهرمانان و لیگ برتر!



# فراتر از یک برد

با پیروزی استقلال مقابل الغرافه، هم تیم از بحران خارج شد و هم خیلی از بازیکنان بعد از مدت‌ها نمایشی امیدوار کننده داشتند

بازی‌های اخیرش در لیگ قهرمانان و حالا نخبگان آسیا یا گل زده یا پاس گل داده است. رامین رضاییان طی ۹ بازی گذشته‌اش در آسیا که در لباس سپاهان انجام شد، ۲ پاس گل را داشت و در مقابل الغرافه نیز با زدن یک گل به این روند ادامه داد. او با کسب نمره ۸،۰۸ تنها بازیکن این مسابقه بود که از متریکا نمره بالاتر از ۸ گرفت. دیگر مدافع کناری استقلال یعنی میلاد زکی پور نیز با نمره ۷،۲۳ تا زمانی که در میدان بود و جای خودش را به ابوالفضل جلالی داد، نمایش خوبی داشت.

### یک گل و ۲ پاس گل از تعویضی‌ها

نکته قابل توجه در مورد تیم استقلال این است که در بازی با الغرافه حتی بازیکنان تعویضی این تیم نیز نمایش خوبی داشتند و یک گل و ۲ پاس گل این پوشان حاصل کار همین بازیکن‌های جایگزین بود. ابوالفضل جلالی ۱۰ دقیقه بازی کرد، یک پاس گل داد و با نمره ۷،۶۲ بهترین بازیکن تعویضی استقلال و سومین بازیکن برتر این تیم در مجموع بازی بود. پاس گل جلالی به آرش رضواند رسید که خودش تازه به میدان آمده بود. با کمتراز ۱۰ دقیقه بازی و زدن یک گل نمره ۷،۴۶ را در یافت کرد. از اینها گذشته، مهرداد محمدی که از لیگ داخلی محروم است هم در این رقابت بعد از مدت‌ها به میدان رفت و با ۱۵ دقیقه بازی و یک پاس گل به رامین رضاییان نمره ۷،۳۵ را در یافت کرد. در مجموع، هم بازیکنان اصلی و هم ذخیره‌های استقلال چهره موفقی مقابل الغرافه داشتند و با کسب یک برد پر گل، تیم خودشان را از توپ وحشت روزهای گذشته خارج کردند.

فصل جدید، نیکونام به سیستم ۴ دفاعه روی آورد که باعث شد آبی‌ها در ۳ بازی ابتدایی خودشان حتی یک کلین‌شیت هم نداشته باشند و در این ۳ بازی ۴ گل دریافت کنند. در بازی با الغرافه بازگشت آبی‌ها به سیستم سابق باعث شد نخستین کلین‌شیت فصل آنها نه در لیگ داخلی که در لیگ نخبگان به‌دست بیاید. روز به چشمی، رافائل سیلوا و سامان فلاح ۳ مدافع استقلال در این مسابقه بودند که نمایش خوبی داشتند و البته بهترین نمایش را در میان این جمع مدافع برزیلی داشته است. سیلوا با ۵ عملکرد دفاعی، یک پاس کلیدی و دقت پاس ۸۲،۹ درصدی توانست نمره ۷،۴۰ را از سایت متریکا بگیرد و چهارمین بازیکن برتر آبی‌ها باشد. او در جمع مدافعان میانی، صاحب بهترین نمره بود و روز به چشمی با ۷،۰۵ و سامان فلاح با ۶،۸۹ پشت سر او قرار گرفتند.

### ماشاریوف، ستاره دوم

هافبک‌های استقلال در این مسابقه عملکرد خوبی داشتند و ترکیب جدیدی که زیر نیکنفس در کنار اندونگ، ماشاریوف و اسلامی شکل داده بود، کاملاً به کمک استقلال‌ها آمد. ماشاریوف با نمره ۷،۶۶ بهترین بازیکن این خط بود و نمره خوبی که از متریکا گرفت باعث شد بعد از رامین رضاییان، دومین بازیکن برتر آبی‌ها باشد. اندونگ نمره ۷،۳۸ گرفت و او هم با یک شوت و یک پاس کلیدی از برترین‌های تیم بود. محمدحسین اسلامی به نمره ۷،۲۱ رسید و زیر نیکنفس نیز با نمره ۷،۱۵ نمره قبولی گرفت. اما برترین بازیکن استقلال - چنان‌که همه می‌دانند - بازیکنی بود که طی

برتری ۳ بر صفر استقلال مقابل الغرافه یکی از مهم‌ترین بردهای این تیم بود و هواداران و کادرفنی آبی پوشان این پیروزی را از نان شب واجب‌تر می‌دانستند. شاید نماینده‌های قطر از تیم‌های ضعیف لیگ نخبگان باشد و برتری مقابل این تیم به لحاظ فنی یک برد ساده و معمولی تلقی شود، اما شرایطی که استقلال در هفته‌های اخیر با خود داشت و شکست مقابل استقلال خوزستان تجربه کرده بود، باعث می‌شد دیدار با الغرافه به یکی از مهم‌ترین بازی‌های استقلال در ماه‌های اخیر تبدیل شود. اگر تیم نیکونام در گام اول لیگ نخبگان هم نتیجه قابل قبولی نمی‌گرفت، آن وقت حاشیه‌ها در این تیم به اوج خود می‌رسید و آرامش متزلزلی که در روزهای اخیر حکمفرما شده بود، کاملاً از بین می‌رفت. اما نتیجه عالی مقابل نماینده قطر، این آرامش متزلزل را به یک وفای واقعی تبدیل کرد تا استقلالی‌ها در آستانه ۲ بازی مهم در سیستم ۴ دفاعه بود که یک‌بار دیگر صلابت خواهد بود، شرایط خوبی پیدا کنند. ضمن اینکه این پیروزی فقط از لحاظ نتیجه با ارزش نبود بلکه عملکرد استقلال در میدان به لحاظ پارامترهای فنی هم خوب و امیدوار کننده بوده است.

### روز خوب رافائل سیلوا

مهم‌ترین تغییری که جواد نیکونام برای این مسابقه در تیم خود ایجاد کرد، بازگشت به سیستم ۴ دفاعه بود که یک‌بار دیگر صلابت را به خط دفاعی آبی پوشان بازگرداند. استقلال فصل گذشته با استفاده از همین سیستم بهترین خط دفاعی لیگ برتر را داشت و آمار کمترین گل خورده را در پایان فصل به جا گذاشت اما از ابتدایی

### نکته بازی

## با علی نعمتی هم تمدید نکردند!

اوستون اورونوف در دیدار پرسپولیس با الاهلی عربستان هم نمایش خوبی داشت و بارها با دریل‌های ویرانگرش خط دفاعی تیم حریف را به مهر یخت. البته که او گاهی به‌درستی به تکروی متهم می‌شود، اما مجموعاً عملکردش چشم‌نواز و مؤثر است. آمار می‌گوید ستاره ازبکستانی در این دیدار ۹ دریل موفق داشت که رکورد بسیار خوبی است. وسط همین دریل‌زدن‌ها هم بود که گزارشگر شبکه ورزش گفت: «مزمه‌هایی در مورد تمدید قرارداد اورونوف به گوش می‌رسد.» خوب به احتمال زیاد این مسئله در حد همان مزمه می‌ماند، چرا که حفظ اورونوف با این کیفیت، آن هم در شرایطی که در لیگ نخبگان، انتخابی جام‌جهانی و حتی المپیک پاریس هم خودش را نشان داده، در حد غیرممکن است؛ آن هم برای مدیریتی که حتی با علی نعمتی هم نتوانست تمدید کند!

## معنی کلمات را یاد بگیرید

استقلال در نخستین بازی آسیایی‌اش یک پیروزی مقتدرانه مقابل الغرافه قطر به دست آورد و خیلی‌ها را به آینده تیم امیدوار کرد. حالا فلذا با آنچه بعد از شکست مقابل استقلال خوزستان شاهدش بودیم، زمین تا آسمان تفاوت دارد. مهدی امیرآبادی هم یکی از پیشکسوتان تیم است که خواسته به همین مسئله اشاره کند، اما ظاهراً خیلی خوب معنی بعضی از کلمات را بلد نیست: «استقلال از منجلاب درآمد.» بله؛ وضع آبی‌ها در چند هفته گذشته خوب نبود اما می‌توانستید از کلمه بحران یا چیزی شبیه به آن استفاده کنید. منجلاب به معنی فاضلاب و محل جمع شدن آب‌های گندیده است؛ موقعیت پستی که تیم‌های اصلی همچون استقلال یا پرسپولیس با هزار باخت و حاشیه هم در آن قرار نمی‌گیرند. یک‌بار هم محسن مسلمان چنین عبارتی را در مورد قرمزها به کار برده بود که آن هم ناشی از بی‌اطلاعی از معنی واژگان بود.

## کاملاً معلوم بود!

برتری پر گل استقلال مقابل الغرافه، فعلاً آرامش و اعتمادبه‌نفس را به کادرفنی آبی‌ها بازگردانده و معادلات چند هفته گذشته را تغییر داده است. بر همین اساس جواد نیکونام بعد از پایان مسابقه به طعنه گفت: «در باشگاهی که هر لحظه ممکن است مربی را براندازد، ما سعی کردیم کارمان را درست انجام بدهیم.» در نقطه مقابل امین احمد شهرپاری، نماینده هولندینگ خلیج‌فارس در استقلال ضمن اشاره به اینکه تیم نسبت به فصل قبل دو برابر تقویت شده، ادعا کرد هیچ‌کس در باشگاه با مربی خارجی مذاکره نکرده است! خوب البته کاملاً معلوم است که شما دنبال جانشین برای جواد نیکونام نبودید و آن مربی بلغانی‌ستانی هم تا پشت در فرودگاه نیامد. فقط اینکه پس چرا تا ۴۸ ساعت قبل از بازی با الغرافه حتی به اندازه یک جمله حاضر شدید یا نیکونام حمایت کنید؟!

### چهره روز



## دلبر الجزایری

در مورد یک «بحران» که فعلاً تبدیل به «فرصت» شده اگرچه پرسپولیس بازی با الاهلی عربستان را باخت و الکسیس گندوز هم نتوانست روی شوت سرکش فرانک کسبیه واکنش نجات‌بخشی داشته باشد، با این حال سنسگران الجزایری پرسپولیس در این دیدار هم عملکرد خوبی ارائه داد و با دفاع پنهانی ریاض محرز، بخش دیگری از توانایی‌هایش را به رخ کشید.

گندوز ابتدای فصل در حالی به پرسپولیس پیوست که علیرضا بیرانوند به‌عنوان دروازه‌بان اول تیم ملی، مطابق معمول قراردادش را فسخ کرده بود! طبیعتاً جدایی چنین بازیکنی می‌تواند یک بحران بالقوه برای هر تیمی باشد، هر چند بیرانوند به قدری هواداران را خسته کرده بود که در یک کسری حال و حوصله مرئی‌سرای نباشد. در نتیجه همه جدایی او را پذیرفتند و صرفاً باشگاه از نظر حقوقی پیگیر ماجرای فسخ یک‌طرفه این سنسگران است. در نقطه مقابل اما همین آقای گندوز جذب شد که ابتدا تردیدهای زیادی در موردش وجود داشت. مخصوصاً وقتی او در یک بازی دوستانه با یک تیم عجیب آفریقای در اردوی ترکیه ۴ گل دریافت کرد، تردیدها بیشتر هم شد. با این حال، فعلاً بعد از ۴ بازی می‌توان گفت گندوز توانسته اعتماد هواداران را جلب کند.

نقطه عطف سنسگران جدید پرسپولیس، در دیدار با تراکتور بود؛ جایی که در آن مسابقه پرفشار، گندوز بارها با سیوهای کلیدی تیمش را در جریان بازی نگه داشت و نهایتاً ایوب معلود گل مسلاوی را زد تا قرمزها زمین را بدون امتیاز ترک نکنند. در بازی با فولاد هم مهار او روی شوت احسان پهلوان، لحظه مهم مسابقه بود که کمک کرد نخستین برد پرسپولیس در این فصل تثبیت شود. در عربستان هم دفاع پنهانی ریاض محرز، می‌توانست پرسپولیس را به بازی برگرداند اما مهاجمان قدر این هدیه را ندانستند. به‌طور کلی عملکرد گندوز و اینجاطوری بوده که جای خالی بیرانوند حس نشده و حتی اگر این روند ادامه داشته باشد، می‌شود گفت یکی از ضعف‌های فصل قبل قرمزها به قوت تبدیل شده است.

# بازنده سرزنده

با وجود شکست در عربستان، بسیاری از پرسپولیسی‌ها به تیمشان امیدوار تر شدند

### بهر روز رسایی | تعبیر و جملات کلیشه‌ای

همچون «بازنده سرریلند» یا «چیزی از ارزش‌ها ایمان کم نشد»، به قدری راه و بیراه در ورزش ایران تکرار شده‌اند که سال‌هاست ارزش واقعی‌شان از دست رفته و به طنز و هجو شباهت پیدا کرده‌اند. گاهی اما در عمل اتفاقاتی می‌افتد که غیر از پنهان‌ردن به همین کلمات، چاره دیگری نمی‌ماند. داستان شکست دوشنبه‌شب پرسپولیس مقابل الاهلی عربستان هم از همین دست بود. اگرچه سرخپوشان این بازی را با یک گل به حریف واگذار کردند اما دلایل زیادی وجود دارد که بشود به این تیم امیدوار بود. بنا به همین دلایل است که خیلی از هواداران بعد از بازی به تمجید از عملکرد قرمزها پرداختند.

### مدیریت گل زود هنگام

یکی از بدترین اتفاقاتی که برای هر تیم فوتبالی می‌تواند رخ بدهد، در یافت گل زود هنگام است. مشهور است که چنین گل‌هایی باعث فروپاشی شاکله تیم می‌شود. حتی منچستر سیتی با آن همه یال و کوبال وقتی در بازی این هفته لیگ برتر مقابل برنتفورد در دقیقه یکم گل خورد، دقیق طولانی سرگیزده‌داشت و چند توپ دیگر تا آستانه در یافت گل‌های بعدی پیش رفت. پرسپولیس هم در زمین خانگی الاهلی و مقابل هواداران تیم رقیب، در دقیقه دوم گل خورد و شاید آن زمان خیلی از هواداران تصور کردند یک شکست سنگین و پر گل در راه است اما در عمل چنین اتفاقی نیفتاد. قرمزها به خوبی این بحران را مدیریت کردند، از حوالی دقیقه ۲۰ کاملاً سوار بر بازی شدند و

کمترین حششان این بود که یک مساوی از الاهلی بگیرند. پرسپولیس این فصل در لیگ هم مقابل ذوب‌آهن گل دقیقه یک خورد اما به بازی برگشت، مساوی کرد و در آن مسابقه هم لیاقت بردن داشت. این، نکته مهمی است.

### تقابل فنی با تیم پرستاره

برخی منتقدان از رویارویی پرسپولیس و الاهلی و عناوینی همچون تقابل با تیم منتخب جهان یاد می‌کردند. خوب البته تعبیر اغراق آمیزی است اما واقعا نمی‌شود از کنار اسامی بسیار بزرگی که در تیم عربستانی توپ می‌زنند، بی تفاوت گذشت. غیر از ریاض محرز و فرانک کسبیه که سازنده و زنده تنها گل بازی بودند، الاهلی گلری مثل ادوارد مندی را درون دروازه دارد و البته امثال فیر مینیو، مریخ دمیرال، ایوان تونی و... هم با سابقه حضور در بزرگ‌ترین تیم‌های جهان مقابل پرسپولیس به میدان رفتند. با وجود این، سرخپوشان واقعا نمایش سزاوارانه‌ای ارائه دادند و نه تنها در این تقابل کم‌نیاوردند، بلکه واقعا در دقایق زیادی از بازی، تیم برتر میدان بودند. این هم نکته مهم دیگری است.

### توان بدنی بالا

خیلی از بازیکنان پرسپولیس و ناظران و نزدیکان به این تیم ادعا می‌کنند تمرینات بدنسازی کم‌سابقه‌ای در اردوگاه سرخپوشان انجام شده که بازیکنان را برای مسابقات فشرده پیش‌رو آماده کرده است. این مسئله نیز تا حدود زیادی در مصاف با الاهلی مشخص بود. برای نمونه بازیکنی مثل وحید امیری در این سن و سال تازه در نیمه‌دوم شوکفا شد و در متن چند حرکت هجومی خوب تیم قرار گرفت.

## سلطان دریل ناکام در گلزنی

اورونوف در آمار دریل‌های موفق با کل تیم الاهلی برابری می‌کند اما در مجموع جزو ۳ بازیکن برتر تیمش نبوده است

در بازی پرسپولیس با الاهلی عربستان، اوستون اورونوف یک نمایش فردی بسیار ویژه داشت؛ چنان‌که آمار دریل‌های موفق او در سایت‌های مختلف منتشر شد. البته سایت‌های مختلف آنالیز فوتبال، اختلاف‌هایی هم در ارائه این آمار داشتند اما به گواه همه آنها تعداد دریل‌های موفق اورونوف در این بازی به عدد قابل توجهی رسیده است. سایت سوفاسکور تعداد دریل‌های اورونوف را در این مسابقه ۹ دریل موفق از مجموع ۱۷ اقدام به دریل ثبت کرده است. در آمارهای این سایت آمده است که تیم الاهلی در مجموع ۱۰ دریل موفق داشته است و اورونوف به‌تنهایی ۹ دریل موفق ثبت کرده و در این زمینه با کل تیم حریف رقابت نزدیکی دارد. اما سایت متریکا حتی با از این هم فراتر گذاشته و تعداد دریل‌های موفق اورونوف را حتی از کل تیم الاهلی هم بیشتر می‌داند. به گزارش این سایت، ستاره ازبکستانی پرسپولیس در این مسابقه ۱۲ بار اقدام به دریل کرده و ۸ دریل موفق داشته که از آمار تیم الاهلی بالاتر است. اینکه متریکا هم دریل‌های اورونوف هم در دریل‌های تیم حریف را کمتر از سوفاسکور ثبت کرده به این دلیل است که طبق معیارهای متریکا فقط دریل‌هایی به ثبت می‌رسند که به سمت دروازه حریف زده شده باشند. از دید متریکا دریل‌هایی که به سمت دروازه خودی زده می‌شوند و بازیکن صاحب توپ را به دروازه حریف نزدیک‌تر نمی‌کنند، فاقد اعتبار هستند. به همین دلیل دریل‌های موفق اورونوف توسط این گروه آنالیز ۸ دریل به ثبت رسیده است. جالب اینکه در متریکا ستاره پرسپولیس با وجود این عملکرد و این دریل‌ها جزو بهترین‌های پرسپولیس در مصاف با الاهلی نبوده است. اورونوف با ۴ شوت که فقط یکی از آنها داخل چارچوب بوده و بدون حتی یک پاس کلیدی، فقط در دریل‌زنی موفق بوده و نهایتاً نمره ۷،۱۷ را از این سایت دریافت کرده است. با این نمره، پرسپولیس ۳ بازیکن موفق‌تر از او هم داشته و ازبکستانی خوش‌تکنیک چهارمین بازیکن موفق پرسپولیس در نخستین مسابقه لیگ نخبگان محسوب می‌شود. الکسیس گوندوز با نمره ۷،۶۳. امید عالی‌شاه با نمره ۷،۴۴ و میلاد محمدی با نمره ۷،۲۶ بهترین‌های پرسپولیس در مصاف با الاهلی بوده‌اند.

### سرمایه انسانی مهم

اگرچه از نقل و انتقالات زیاد ایراد گرفته می‌شود اما موجودی فعلی تیم بد نیست. در نیمه‌دوم این مسابقه برای نخستین بار از عالی‌شاه رونمایی شد. حضور او به جای احمدزاده، نشان داد کاپیتان پرسپولیس می‌تواند در ترکیب بماند. لوکاس زواتو هم در دقایق کوتاهی که به بازی گرفته شد عملکرد بدی نداشت و حتی می‌توانست یک گل هم بزند. اگر از این پتانسیل به خوبی استفاده شود، پرسپولیس می‌تواند فصل موفقی داشته باشد.

کریستیانو رونالدو با ۸۳ بازی با سابقه‌ترین بازیکن تاریخ این رقابت‌ها محسوب می‌شود (۱۰۱ بازی برای رئال، ۵۹ بازی برای منچستر یونایتد و ۲۳ بازی برای بوونتوس)؛ بالاتر از کاسیاس با ۱۷۷، مسی با ۱۶۳، بنزما با ۱۵۲، کروس، ژاوی و توماس مولر با ۱۵۱ بازی.

دومین شب از ۳ شب هفته اول لیگ قهرمانان با فرمت جدید امشب برگزار می‌شود. اما غیر از دیدار منچستر سیتی - اینتر میلان که تکرار فینال آفضل پیش است، از بازی بزرگ و مهم خبری نیست. امشب این بازی‌ها برگزار می‌شوند: اسپار تا پراگ - سالزبورگ، بولونیا - شاختار دونتسک، سلنیک - اسلوان براتیسلاوا، کلوب بروخه - دورتموند، منچستر سیتی - اینتر پارسی سن‌ژرمن - خیروندا مهدی طارمی که در فهرست اینتر بازی لیگ قهرمانان حضور دارد، این هفته در نیمه‌مهم بازی با مونتزا جانشین لائوتارو مارتینس شد و با توجه به اینکه کاپیتان اینتر هنوز روی فرم نیامده، احتمال دارد که امشب هم دفاعی به او بازی برسد.



لیگ قهرمانان فقط ۳ شکست داشته (۱۱ برد و ۶ تساوی)، تنها یک بار در دوره اخیر، مسابقات را با پیروزی آغاز کرده است؛ فصل ۱۹-۲۰۱۸ با پیروزی ۲ بر یک مقابل تاتنهام. اینتر قبلاً در زمین ۴ تیم انگلیسی نیوکاسل یونایتد، آرسنال، چلسی و لیورپول پیروز شده و فقط با رسلونا با پیروزی در ورزشگاه ۷ باشگاه انگلیسی و رئال و بایرن هر کدام با برد مقابل ۵ تیم انگلیسی عملکرد بهتری نسبت به اینتر دارند. اینتر آگی شاید بتواند اینتر را به رکورد رئال و بایرن برساند.

منچستر سیتی در ۲۳ بازی اخیر خود در لیگ قهرمانان اروپا شکست نخورده است (۶ برد و ۷ تساوی). اگر آنها در بازی اول فصل ۲۵-۲۰۲۴ شکست نخورند، با طولانی‌ترین شکست ناپذیری یک تیم در باشگاه‌های اروپا برابری خواهند کرد؛ با منچستر یونایتد که از سپتامبر ۲۰۰۷ تا ماه مه ۲۰۰۹ شکستی نداشت.



تنها فینال اروپایی بین منچستر سیتی و اینتر در لیگ قهرمانان سال ۲۰۲۳ بود که سیتی با تک گل رودری به پیروزی رسید. رودری و فودن در بازی با برایتون ۴۵ دقیقه به میدان رفتند و نخستین بازی این فصل خود را تجربه کردند.

رونالدو در ۸۳ بازی، ۱۴۰ بار موفق به گلزنی شده که بهترین عملکرد داست. مسی با ۱۲۹، لواندوفسکی با ۹۴ (در ۱۲۰ بازی)، بنزما با ۹۰ (۵۲ بازی) و رانول با ۷۱ (۴۲ بازی) در رده‌های بعدی هستند.

# قالب جدید اعداد جدید

لیگ قهرمانان اروپا برای مقابله با پروژه ناکام سوپر لیگ دستخوش دگرگونی گسترده‌ای شده است. یوفا و فیفا کم‌کم فوتبال را به سمتی می‌برند که اگر یک نفر یک هفته اخبار را دنبال نکنند، از مقررات سردر نمی‌آورد. بیابیم نکته‌های این دوره را که نخستین بار با حضور ۳۶ تیم به جای ۳۲ تیم برگزار می‌شود، با اعداد بررسی کنیم.

**189** تعداد بازی‌ها از ۱۲۵ به ۱۸۹ مسابقه افزایش یافته است. خوش به حال برگزار کنندگان!

**28** سلنیک برای بیست و هشتمین بار در لیگ قهرمانان اروپا حضور دارد و بین تیم‌های بریتانیایی تنها منچستر یونایتد با ۳۰ دوره حضور، سابقه بیشتری نسبت به باشگاه اسکاتلندی دارد. سلنیک در سروشکل قبلی این رقابت‌ها یک قهرمانی و یک نایب‌قهرمانی به دست آورده.

**03** سلنیک در ۵۵ دوره اخیر موفق به صعود نشده و سرمرمی این تیم - برندن راجرز - فقط ۳ بازی از ۲۴ بازی خود در این مسابقات را برده است.

**00** استون ویلا ششمین تیم متفاوتی است که توانای امری در لیگ قهرمانان اروپا هدایت می‌کند، ویارنال، سویا، پاری سن‌ژرمن، آرسنال و والنسیا تیم‌های قبلی او در این رقابت‌ها بودند. تنها کارلو آنچلوتی با ۸ تیم مختلف رئال، میلان، لیورپول، بایرن مونیخ، چلسی، پاری سن‌ژرمن، ناپولی و بوونتوس در لیگ قهرمانان حاضر بوده و از امری تیم‌های بیشتری را در رقابت‌های اروپا هدایت کرده است.

**41** ۴۱ گل محمد صلاح در لیگ قهرمانان برای لیورپول آماره است که یک بازیکن برای یک باشگاه انگلیسی به ثبت رسانده است.

**197** آرسنال تیمی است که بیشترین بازی (۱۹۷) را در تاریخ لیگ قهرمانان بدون کسب جام انجام داده است. توچی‌ها با وجود غیبت ۸ ساله در این رقابت‌ها در هر ۱۵ دوره آخر از مرحله گروهی به سلامت عبور کرده‌اند.

**20** اسپانیایی‌ها ۲۰ بار قهرمان این تورنمنت شده‌اند که برابر است با مجموع قهرمانی تیم‌های ایتالیایی (۱۲) و آلمانی (۸). باشگاه‌های انگلیسی هم روی هم به اندازه رئال (۱۵) قهرمانی را دیده‌اند. تیم‌های اسپانیایی ۱۱ بار هم در فینال‌ها شکست خورده‌اند (برابر با آلمانی‌ها و انگلیسی‌ها) و تیم‌های ایتالیایی ۱۷ باخت در فینال‌ها رکورد بدتری دارند.

**94** لواندوفسکی با ۹۴ گل زده در لیگ قهرمانان، بهترین گلزن این رقابت‌هاست. او همچنان و در غیاب کریس رونالدو و مسی در لیگ قهرمانان حضور دارد.

**63** گواردینولا عاشق این رقابت‌هاست و در میان سرمربیانی که ۵۰ بازی یا بیشتر در لیگ قهرمانان داشته‌اند، با ۱۰۹ پیروزی از ۱۷۱ بازی، بالاترین درصد برد (۶۳.۷ درصد) را دارد.

**04** ۴ تیم برای نخستین بار در بزرگ‌ترین رقابت باشگاهی اروپا شرکت می‌کنند: بولونیا، برست، خیرونا و اسلوان براتیسلاوا. استون ویلا هم نخستین بار است در لیگ قهرمانان حضور می‌یابد اما ویلا در فرمت قدیمی و در جام باشگاه‌های اروپا سابقه قهرمانی دارد.

**06** پاکو خنتو، کارواخال، مودریچ و ناچو همگی از رئال با ۶ جام رکورددار هستند. تونی کروس هم ۶ جام دارد که یکی از آنها با پیراهن بایرن به دست آمده است. رونالدو ۵ و مسی ۴ جام دارد.

**15** نیازی به گفتن نیست که رئال مادرید با ۱۵ قهرمانی و ۱۳ نایب‌قهرمانی پادشاه این رقابت‌ها محسوب می‌شود. میلان با ۷ و بایرن لیورپول هر کدام با ۶ بارسلونا با ۵ جام در رده‌های بعدی قرار دارند.

# شب پایانی

طارمی در دومین روز از هفته نخست لیگ قهرمانان به میدان می‌رود

۳۶ بازی خانگی خود را در مرحله گروهی لیگ قهرمانان اروپا (۲۸ برد و ۷ تساوی) باخته است. این نخستین بازی خیرونا در لیگ قهرمانان اروپا خواهد بود. آخرین تیم اسپانیایی که برای نخستین بار در این رقابت‌ها حضور داشت، مالاگا در فصل ۱۳-۲۰۱۲ بود. هر یک از ۳ تیم آخر اسپانیایی که نخستین بار در این رقابت‌ها حضور داشتند، به مرحله حذفی رسیدند: ویارنال در فصل ۰۶-۲۰۰۵، سویا در ۰۸-۲۰۰۷ و مالاگا در فصل ۱۳-۲۰۱۲.

بازی خود را مقابل ۶ حریف از ۷ حریف جدید اخیر خود برده اما همین فصل گذشته بود که ۴ بر یک به نیوکاسل باخت. تنها یکی از ۲۸ تیم مختلف آخری که برای نخستین بار در لیگ قهرمانان اروپا به بازی رفت، ورزشگاه پارک دو پرنس را با پیروزی ترک کرده است که آن تیم هم منچستر یونایتد با پیروزی ۳ بر یک در مارس ۲۰۱۹ بود. از این بقیه حریفان ۸ تیم در این زمین مساوی کرده‌اند و ۱۹ تیم هم باخته‌اند. از شروع فصل ۱۲-۲۰۱۲، پاریس تنها یک بازی از

در غیاب امپابه که با ۴۸ گل در لیگ قهرمانان سرانجام به رئال مادرید رفته، پاریسی‌ها دنبال اثبات این هستند که به این ستاره نیازی ندارند. پاری سن‌ژرمن بدون امپابه همچنان گلزن است و همه حریفان داخلی را می‌برد. خیرونا هم این فصل آن تیم مقتدر فصل پیش نیست که با رسا و اتلتیکو را ۴ تایی می‌کرد. آنها این هفته ۴ بر یک به بارسلونا باختند و ۳ بر صفر هم از اتلتیکو شکست خوردند. خیرونا چهل و چهارمین حریف مختلف پی‌اس‌جی در لیگ قهرمانان اروپا خواهد بود. پاری سن‌ژرمن نخستین



## اسپانیایی‌ها در انگلیس آب رفتند

با اینکه تیم‌های فوتبال اسپانیا در همه رده‌ها و جنسیت‌ها به قهرمانی رسیده‌اند، چرا باشگاه‌های لیگ برتری علاقه‌ای به بازیکنان آنها نشان نمی‌دهند؟

در قرن پیش بازیکنان اسپانیایی معدودی را می‌توانستید ببابید که در جایی خارج از لیگ‌های داخلی این کشور بازی کنند. برخی نظیر مندینا پیرو بودند اما عمدتاً چون باشگاه‌های اسپانیایی خوب پول می‌دادند و مالیات این کشور کمتر از آلمان و انگلیس بود، ترجیح فووتبال‌بست‌های بومی این بود که در همان کشورشان به بازی ادامه دهند. عموماً ایتالیا مقصد بازیکنان بزرگ خارجی بود و آن زمان چون هر باشگاه فقط می‌توانست بازیکن خارجی در اختیار داشته باشد ستاره بزرگی از اسپانیا وجود نداشت تا ترانسفر شود. گواردینولا هم واقعاً بازیکن بزرگی نبود و زمانی که به آرم‌س و برشافت و به جرم دوپینگ محروم

## بازگشته تنها موراتا از اتلتیکو به میلان رفته.

۱۶ بازیکن از ۲۵ ملی‌پوش اسپانیا در لالیگا حضور دارند. حتی در سال‌های اخیر بازیکنان انگلیسی مثل بلینگام (رئال)، میسن گرنوود (ختافه)، کیران تربیبه و گلگر (اتلتیکو) به لالیگا رفته‌اند؛ مهاجرت وارونه بازیکنانی مثل ناچو مونزال، مانا، کاسورلا، تیاگو آلکنتر، مارکوس آونسو، اسپلیکوورتا... یا بازنشسته شدن یا به لالیگا برگشته‌اند. بین گران‌ترین انتقال تاریخ فوتبال از اسپانیا به انگلیس نام کیا می‌درخشد. چلسی سال ۲۰۱۸ وقتی در روزهای آخر نقل و انتقالات، یک دروازه‌بان جدید نداشت، باشگاه لندن برای جانشینی دروازه‌بان بلژیکی سراغ گلری رفت که قبلاً مسورد توجه رئال مادرید بود اما زیدان آن را رد کرده بود. کیا آرسنال‌الا ۸۰ میلیون یورو از اتلتیک بلبلیو جذب و تبدیل به گران‌ترین دروازه‌بان تاریخ شد. او به قدری بد بود که فصل پیش به رئال قرض داده شد و این فصل به بورنموت نفوذ کرد

## آرسنال از دیر باز پس از فرانسوی‌ها به اسپانیایی‌ها علاقه داشت.

کاسورلا، فابریگاس و... برای توچی‌ها توپ می‌زدند. اما در حالی که ۲ اسرمرمی آخر آرسنال اسپانیایی بوده‌اند، این علاقه کمتر شده است و غیر از مینو و رایا بازیکن دیگری در فهرست این تیم وجود ندارد. تعداد بازیکنان اسپانیایی در لیگ برتر در ۱۴ سال گذشته تقریباً ثابت بوده و سال‌های ۲۰۱۶ و ۲۰۱۸ به ۳۶ بازیکن رسید. فصل پیش اسپانیا ۲۵ بازیکن در تیم‌های انگلیسی داشت ولی این فصل به ۱۰ بازیکن کاهش یافته است. زمانی بازیکنانی مثل رودری، سائول، لاپورت، داوید دخوا، تیاگو آلکنتر، موراتا، دیگو کاستا در اواسط تا اواخر دهه سوم عمر خود تصمیم گرفتند در انگلیس بازی کنند. وقتی به لیست با ارزش‌ترین بازیکنان اسپانیایی حال حاضر نگاه می‌کنیم، می‌بینیم ستارگان جوانی مانند یامال، گاوی، پدري و نیکو ویلیامز همگی در لالیگا بازی می‌کنند و دنسی اولمو هم به تازگی به کشورش

## اسپانیایی‌ها در انگلیس آب رفتند

با اینکه تیم‌های فوتبال اسپانیا در همه رده‌ها و جنسیت‌ها به قهرمانی رسیده‌اند، چرا باشگاه‌های لیگ برتری علاقه‌ای به بازیکنان آنها نشان نمی‌دهند؟ در قرن پیش بازیکنان اسپانیایی معدودی را می‌توانستید ببابید که در جایی خارج از لیگ‌های داخلی این کشور بازی کنند. برخی نظیر مندینا پیرو بودند اما عمدتاً چون باشگاه‌های اسپانیایی خوب پول می‌دادند و مالیات این کشور کمتر از آلمان و انگلیس بود، ترجیح فووتبال‌بست‌های بومی این بود که در همان کشورشان به بازی ادامه دهند. عموماً ایتالیا مقصد بازیکنان بزرگ خارجی بود و آن زمان چون هر باشگاه فقط می‌توانست بازیکن خارجی در اختیار داشته باشد ستاره بزرگی از اسپانیا وجود نداشت تا ترانسفر شود. گواردینولا هم واقعاً بازیکن بزرگی نبود و زمانی که به آرم‌س و برشافت و به جرم دوپینگ محروم







گزارشی از جلسه ۲۶۳ شورای اسلامی شهر تهران

## خداحافظی باغذیه‌فروشان خیابان سی تیر؟

رئیس شورای شهر: با بازگشت غرفه‌های غذا به  
خیابان سی تیر مخالف هستیم

صفحه ۱۴

دلیل اصلی افزایش سگ‌های  
بلاصاحب در اطراف تهران چیست؟

## وقتی سگ‌ها مردم را طعمه می‌کنند

حمایت نادرست باعث افزایش  
سگ‌های ولگرد می‌شود

صفحه ۱۶

مدیریت شهری عزم خود را برای برقراری آرامش  
در معابر جزم کرده است

## نسخه درمانی برای ترافیک ماه مهر

از رایگان شدن تردد دانش آموزان تا افزایش  
ناوگان و نظارت مأموران

صفحه ۱۵

گزارش تصویری

محسن هرمزی، معاون حمل‌ونقل و ترافیک شهرداری تهران

## «روز جهانی بدون خودرو»؛ نسیمی دل‌انگیز برای زیست شادمانه انسان امروز



شهرهای لبریز از جمعیت و پر از ماشین، خانه‌های مترکم  
و به هم چسبیده، آسمانخراش‌های سر بر آسمان ساییده،  
خیابان‌هایی مملو از وسایل نقلیه در حال حرکت، با ایستاده  
در کنار و نظاره‌گر تلاش انسان برای ایجاد آلودگی بیشتر  
و گرفتن فضای تنفس و سپردن خیابان‌ها به خودرو، دنیایی  
که اثری از آبی آسمان و پاکیزگی زمین در آن وجود ندارد،  
و از آن سو، انسان‌هایی که با دیدی وسیع و همه‌جانبه، سعی دارند از زندگی آیندگان در  
چنین جهانی بپیم‌اند. آنها همه جا را زیر و رو می‌کنند تا شاید نسیمی دل‌انگیز و نفسی  
پاک برای زیست شادمانه به انسان امروز دمیده شود و حیات پرشور و نشاط‌انگیز آدم‌ها  
از سر گرفته شود.

۲۲ سپتامبر سال ۹۴ «روز جهانی بدون خودرو» در چنین فضایی زاده شد تا با توجه به  
آلودگی بسیار زیاد خودروها و در خطر بودن جان انسان‌ها، موضوع استفاده از حمل‌ونقل  
پاک فرهنگسازی شود و در این روز به صورت نمادین مردم از خودروی شخصی استفاده  
نکنند و به محیط زیست خود کمک کنند.

در سال‌های اخیر به برخی موانع و مشکلات از جمله تحریم و کمبود اعتبارات،  
تلاش‌های زیادی از سوی شورای محترم ششم و مدیریت شهری برای توسعه ناوگان و  
برقی‌سازی حمل‌ونقل عمومی انجام شده است؛ مانند بهسازی اتوبوس‌ها و واگن‌ها، انعقاد  
قراردادهای بزرگ با تولیدکنندگان داخلی و خارجی برای نوسازی ناوگان و مهم‌تر از همه  
برقی‌سازی ناوگان، که طبق مفاد یکی از این قراردادها، ایمان با چین، ۲۵۰۰ دستگاه اتوبوس  
تهران اضافه خواهد شد. خبر خوش اینکه هم‌زمان با آغاز سال تحصیلی ۱۱۰ دستگاه  
اتوبوس برقی تولید چین به ناوگان حمل‌ونقل عمومی پایتخت افزوده می‌شود. در راستای  
برقی‌سازی ناوگان تاکسی، ۱۵۳ دستگاه تاکسی برقی در خیابان‌های تهران فعال است.  
ضمن اینکه از سوی شرکت کرمان موتور ۲۰۰ دستگاه تاکسی برقی تحویل داده شده و  
۸۰۰ دستگاه دیگر نیز طبق قرارداد تحویل داده خواهد شد؛ اما همچنان ظرفیت ناوگان  
حمل‌ونقل عمومی شامل مترو، اتوبوس و... متناسب با جمعیت شهر تهران نیست.

فارغ از اقدامات مدیریت شهری، وقتی با روزهایی مانند روز جهانی بدون خودرو مواجه  
می‌شویم، مهم‌ترین مسئله، آگاهی از انتخاب نوع وسیله نقلیه است. در شرایط فعلی، مهم‌ترین  
معیار برای شهروندان در انتخاب وسیله نقلیه برای سفرهای روزانه، راحتی و آرامش و پس  
از آن هم، هزینه و زمان فاکتورهای دیگر محسوب می‌شوند که فاکتور درست و حق هر  
شهروندی است، اما زمانی که آگاهی شهروندان از مضرات استفاده از خودروی شخصی از  
لحاظ فردی و اجتماعی از تقا پیدا کند، افراد در حالت‌های برابر، انتخاب‌های دیگر از جمله  
استفاده از مترو، اتوبوس، دوچرخه و حتی پیاده‌روی را هم مدنظر قرار می‌دهند و می‌توان  
امیدوار بود در میان مدت و بلندمدت، این نفع جمعی، به‌خود شهروندان برگردد.

در حال حاضر، مدیران شهری در سراسر جهان کم و بیش برای بهبود کیفیت هوا و  
پرورش عادات سالم مانند پیاده‌روی و دوچرخه‌سواری، سیاست‌هایی را اجرا می‌کنند که  
استفاده از خودرو را محدود و یا آن را به‌طور کلی رد کنند؛ اما پیش‌نیاز همه این حرکت‌ها،  
آگاهی بخشی و ترویج استفاده از حمل‌ونقل پاک و همگانی و پس از آن اقدام کردن است  
و به همین دلیل، معاونت حمل‌ونقل و ترافیک شهرداری تهران، در پی راه‌نمایی  
نمادین و ترویجی را مانند استفاده از معابر به روی خودروهای شخصی، استفاده از  
ظرفیت سمن‌ها برای ترویج سفر بدون خودروی شخصی، رایگان کردن حمل‌ونقل  
عمومی در نیمه اول ماه مهر و انتشار واکران عمومی میزها و مضرات استفاده از خودرو  
برای شهروندان در دستور کار خود قرار داده است، به این امید که به یاری خدا، در انتخاب  
وسيلة نقلیه برای سفرهای درون‌شهری خود تجدینظر کنیم و نفع جمعی را به نفع فردی  
ارجحیت داده و بخشی از سفرهای روزانه خودمان را با ناوگان حمل‌ونقل عمومی، دوچرخه  
و حتی پیاده‌روی انجام دهیم.



## حدال ۲۴ ساعته بازباله در قلب شهر

چرا منطقه ۱۲ دشوارترین محدوده پایتخت در جمع‌آوری پسماند است؟

عکس: همشهری/احمد صیادی

۳۶۰  
تن زباله روزانه در  
روزهای شلوغ و منتهی  
به سال نو جمع‌آوری  
می‌شود.

### هدایت زباله از مغازه به محبر!

ساعت حدوداً ۱۹ و چهارراه مولوی  
شلوغ است، اما چند قدم دورتر،  
کرکره مغازه‌ها در بازار حضرتی  
یکی یکی پایین کشیده می‌شود.  
کسیه‌ها و جاروهای دسته بلند،  
چوب‌دستی یا هر وسیله‌ای که  
دم‌دستان است، زباله‌های ریز  
و درشت را به بیرون مغازه هدایت  
می‌کنند و می‌روند. چند دقیقه  
نمی‌گذرد که گذر در انبوهی از  
زباله از انواع مقوا و پلاستیک تا  
ظروف یکبار مصرف غرق می‌شود.

### پرتاب کیسه زباله

هوا کاملاً تاریک و گذرهای بازار خلوت شده است.  
به جز چند راسته که قبل از رسیدن ما نظافت شده،  
بقیه راسته‌ها و گذرها انباشته از زباله هستند.  
از نوع پسماندهای رها شده در گذرها می‌توان  
نوع فعالیت واحدهای صنفی آن راسته را حدس  
زد؛ مثلاً سراسر کوچه ارمنه که محل فعالیت  
تولیدی‌های پوشاک است، پر شده از تکه‌های  
پارچه و رول‌های مقوایی، سکوت کوچه را صدایی  
از پشت سرمان می‌شنکند. به عقب برمی‌گردیم،  
کیسه پر از زباله و پارچه از طبقه دوم یکی از  
تولیدی‌ها به وسط کوچه پرتاب شده است.

۳۰۰  
تن زباله روزانه  
در محدوده  
منطقه ۱۲ جمع‌آوری  
می‌شود.

منطقه ۱۲



۱۷۰۰  
سطل زباله  
مکانیزه در نقاط  
مختلف جانمایی  
شده است.

یکی از شگفتی‌های پایتخت این است که جمعیت روزانه یک منطقه  
۴ برابر جمعیت همان منطقه در شب است. بله، درست خواندید، براساس  
آمار، جمعیت منطقه ۱۲ تهران در روز به دلیل وجود بازار و فراوانی مراکز  
خرید بیش از یک میلیون نفر و در شب ۲۵۰ هزار نفر است. همین موضوع کار نظافت این محدوده از شهر را برای  
کارگران زحمتکش خدمات شهری دشوار کرده؛ به طوری که به گفته مدیرعامل سازمان پسماند، این منطقه در  
جمع‌آوری زباله یکی از دشوارترین مناطق تهران است. برای اطلاع از جزئیات این موضوع در یکی از نوبت‌های  
جمع‌آوری زباله با پاکبانان معاونت خدمات شهری و محیط زیست، شهرداران شب و نواحی این منطقه همراه  
شدیم تا فرایند نظافت بازار و مراکز تجاری این محدوده از شهر را از نزدیک ببینیم.

محمد سرایی  
روزنامه‌نگار

گزارش

اما اینکه به فاصله ۲۰۰ قدم ۴ مخزن زباله کنار  
خیابان گذاشته شده، اما برخی مغازه‌داران و  
رهگذران زباله را کف خیابان می‌ریزند. فرزند  
شهر، معاون خدمات شهری و محیط زیست  
شهر، در این باره می‌گوید: «روزها  
که این محدوده شلوغ است، مخازن در  
عرض ۲ ساعت پر و خالی می‌شوند و پاکبانان  
برای جمع‌کردن زباله‌هایی که کف خیابان  
و اطراف مخزن ریخته شده تمام وقت  
حضور دارند. به دلیل ازدحام جمعیت امکان  
استفاده از جاروی دسته بلند نیست و آنها  
تاجرد زباله‌ها را با دست جمع‌کنند.

### امکان استفاده از جاروی دسته بلند نیست!



۶۰۰  
کارگر خدمات  
شهری، شبانه‌روز  
مشغول نظافت  
هستند.

۱۵  
میلیارد تومان  
هزینه رفت‌ووروب و  
نگهداشت در ماه  
است.



۵۰  
دستگاه خودروی ون  
مکانیزه و مینی‌بک  
شبانه‌روز در منطقه ۱۲  
فعالیت می‌کنند.

دالان‌های تو در تو و مملو از زباله  
پاکبانان زباله‌های پخش شده را جارو  
می‌کنند و کنار دیوهای می‌گذرانند، به فاصله  
کمی ماشین‌ها و چرخ‌های حمل زباله آنها  
را جمع می‌کنند. ساعت ۹ شب گذشته  
که از دالان‌های تو در تو بازار خارج و وارد  
خیابان ۱۵ خرداد می‌شویم، خیابان همچنان  
پررفت‌وآمد است و اغلب مغازه‌ها فعالند.  
کارگران خدمات شهری مشغول جمع‌کردن  
زباله‌های پراکنده در محبر هستند.

### تلاش شبانه‌روزی برای نظافت شهر

ساعت ۲۲ شب گذشته و با تلاش پاکبانان و نیروهای  
خدمات شهری، محدوده بازار و محله‌های اطراف کاملاً پاکیزه  
شده‌اند. البته به گفته هنرور این پاکیزگی چند ساعت بیشتر  
دوام ندارد. مغازه‌های خیابان جمهوری و خیابان‌های اطراف  
مثل باغ سپهسالار و کوچه رفاهی و... تا نیمه‌شب باز هستند  
و وقتی تعطیل می‌شوند، انبوهی زباله به جا می‌گذارند و  
بخش دوم کار ما شروع می‌شود. بچه‌ها تا ساعت ۳ صبح همه  
کوچه‌ها و خیابان‌ها را جارو و نظافت می‌کنند تا صبح که کسیه  
و مردم از راه می‌رسند، معابر تمیز و پاکیزه باشند.



## راه اندازی ۴ خانه محیط زیست جدید در منطقه ۸

افزایش آگاهی شهروندان درباره موضوعات زیست محیطی و همکاری آنها با مدیریت شهری برای رفع معضلات این حوزه، بخشی از رویکرد شهرداری برای دستیابی به شهری آباد و پاکیزه است؛ از این رو در این دوره درهای خانه‌های محیط زیست در محله‌ها یک‌به‌یک بازمی‌شود. در تازه‌ترین رویداد هم ۴ خانه محیط زیست در شرق تهران و منطقه ۸ آغاز به کار کرده‌است.

### خانه‌های محیط زیست با چه اهدافی راه‌اندازی می‌شوند؟

- آگاهی بخشی
- توانمندسازی و جلب مشارکت شهروندان برای رفع چالش‌های زیست محیطی
- ارتقای فرهنگ حفاظت از محیط زیست

### خانه‌های محیط زیست جدید منطقه ۸ کجاست؟

- خیابان ۱۵۰، مدرسه کوثر
- خیابان مدائن، مسجد امام حسن عسکری (ع)
- خیابان کمیجان، مدرسه ندا النبی
- خیابان ۱۶ متری مجیدیه، مدرسه جهان تربیت

پایان سال  
 تعداد خانه‌های  
 محیط زیست  
 پایتخت به ۲۱۰ خانه  
 خواهد رسید.



پاراهاندازی ۴ خانه محیط زیست در منطقه ۸، تعداد خانه‌های محیط زیست این منطقه به عدد ۲۱۰ خواهد رسید.

### فرهنگ‌سازی با حضور دانش‌آموزان در خانه‌های جدید

فاطمه تنهایی، شهردار منطقه ۸، خانه‌های محیط زیست نقطه عطی‌ه‌ی فرآخوان فعالان و دوستاران محیط و محل ارائه اندیشه‌ها و دیدگاه‌ها، پیشنهادها و راهکارها از سوی علاقه‌مندان محیط زیست در بهبود توسعه و حفظ منابع زیست محیطی‌اند. ایجاد فضایی مختص آموزش و تبادل اندیشه‌های زیست محیطی در مدارس می‌تواند علاوه بر تقویت حس تعلق اجتماعی، تحولی بنیادی در حفظ و حراست از منابع طبیعی با مشارکت همه شهروندان در گروه‌های سنی مختلف ایجاد کند.

### نمایشگاه زنان و تولید ملی تا ۳۱ شهریور برپاست

مریم اردبیلی، مدیرکل آموزش و خانواده شهرداری تهران: نمایشگاه زنان و تولید ملی با حضور بیش از ۳۶۰۰ بانوی توانمند، سرپرست خانوار و تولیدکننده برتر در بوستان گفتگو و نقطه از شهر تهران در حال برگزاری است. در این نمایشگاه تولیداتی با بهترین کیفیت و تنوع زیاد به فروش گذاشته شده است.

### تکمیل پارکینگ‌های طبقاتی جوادیه تا نیمه مهر ماه

پوریا علیمردانی، سرپرست سازمان حمل و نقل و ترافیک شهر تهران: پارکینگ طبقاتی جوادیه با گنجایش ۱۰۰ خودرو در زمینی به مساحت ۲ هزار مترمربع و زیربنای ۴ هزار مترمربع در ۲ طبقه (زیر زمین) و پارکینگ بیمارستان حضرت امیرالمؤمنین (ع) نیز با گنجایش ۷۲ خودرو تا نیمه مهرماه به بهره‌برداری خواهند رسید.

# نسخه درمانی برای ترافیک ماه مهر

از رایگان شدن تردد دانش‌آموزان تا افزایش ناوگان و نظارت مأموران

- رایگان شدن بلیت اتوبوس در هفته اول مهر برای دانش‌آموزان و دانشجویان
- پیگیری رایگان شدن بلیت اتوبوس در هفته دوم مهر برای دانش‌آموزان و دانشجویان
- انجام سرویس‌های مربوطه و آمادگی کامل ناوگان اتوبوسرانی
- رونمایی از ۱۰۰ اتوبوس تولید داخل
- تقویت خطوط برای مدارس و دانشگاه‌های پرمخاطب و مدارس پرتراffic
- استقرار یک واحد تعمیراتی سیار در پایانه آزادی
- کاهش سرفاصله اعزام اتوبوس‌ها
- رونمایی از اتوبوس تندروی دارای «دوربین مسافر شمار»

- خدمات‌رسانی به ۵۶۰۰ دانش‌آموز مدارس عادی و استثنایی
- مشخص شدن بستر رسمی در حوزه سرویس‌های مدارس (سامانه سپند)
- ارائه محتواهای آموزشی برای رانندگان ثبت‌نام شده در سامانه سپند
- تعامل با آموزش و پرورش برای استفاده از سرویس مدارس ثبت‌نام شده در سامانه
- چاپ و توزیع برچسب ویژه سرویس مدارس
- فعالیت حدود ۸۰ هزار تاکسی در تهران با آغاز مهر
- نظارت ناظران خطوط در تمام مناطق بر عملکرد تاکسی‌ها

### آمادگی کامل اتوبوسرانی

مهدی علیرزاده، مدیرعامل شرکت واحد اتوبوسرانی علاوه بر اعلام آمادگی بیش از ۲۱۰۰ دستگاه اتوبوس از ابتدای مهر ماه، برای خدمات‌رسانی به شهروندان به‌ویژه دانش‌آموزان و دانشجویان، خبرهای خوب دیگری هم برای تهرانی‌ها دارد:

### خدمات‌رسانی تاکسیرانی به دانش‌آموزان

شادی مالکی، مدیرعامل سازمان مدیریت و نظارت بر تاکسیرانی از تأیید صلاحیت ۷۵ شرکت برای پوشش سرویس مدرسه دانش‌آموزان خبر می‌دهد. او درباره دیگر برنامه‌ها و تمهیدات تاکسیرانی در استقبال از ماه مهر چنین می‌گوید:

### گزارش مهدی اسماعیل پور

روزنامه‌نگار

شمارش معکوس برای شروع سال تحصیلی آغاز شده و مدیریت شهری در تلاش است خود را برای برون‌رفت از افزایش ترافیک ۲۳ در صدی آماده کند. از این رو بخش‌های مختلف به دنبال راه‌حلی برای این موضوع هستند و دومین جلسه کمیته حمل و نقل و ترافیک ستاد استقبال از مهر شهرداری تهران در همین زمینه با حضور همه اعضا به میزبانی معاونت حمل و نقل و ترافیک شهرداری تهران برگزار شد. در این جلسه برای روان‌سازی ترافیک و کاهش ترافیک شهر در مهرماه بخش‌های مختلف و مرتبط از جمله اتوبوسرانی، تاکسیرانی، بهره‌برداری مترو، پلیس راهور و... برنامه‌های خودشان را اعلام کردند.



### لغو ۲۰ روز تردد در محدوده طرح ترافیک

مهدی گلشنی، مدیرکل حمل و نقل و امور مناطق شهرداری تهران اعلام کرد علاوه بر کارهای روتین که هر ساله در مهرماه اجرا می‌شود، تصمیم‌های دیگری نیز برای کاهش و کنترل ترافیک شهر تهران گرفته شده است.

### محدودیت تردد وسایل نقلیه باری تا نیمه مهر

سهرنگ احسان‌مومنی، معاون عملیات پلیس راهور تهران بزرگ اعلام کرده، تردد وانت‌بارها و وسایل نقلیه باری در ۲ هفته اول مهر مهران با آغاز سال تحصیلی جدید در معابر پایتخت از ۶ تا ۱۰ صبح ممنوع است. علاوه بر این نماینده پلیس راهور خبرها و پیشنهادهای دیگری را هم مطرح می‌کند:

### کاهش ترافیک با شناور شدن ساعت کار ادارها ۱۵ درصد

روز بخشودگی تردد خودروها در محدوده طرح آلودگی هوا و انتقال آن از مهر ماه به آبان و آذر لغو شد

- استقرار ۱۰۰ افسر باتجربه پلیس راهور در روز اول ماه مهر مقابل مدارس برای جلوگیری از بروز حوادث
- شناسایی ۶ محل پر تردد در پایتخت برای استقرار جرثقیل وانتقال سریع خودروهای خراب
- آغاز ساعات کاری اصناف از ساعت ۱۰ صبح
- تعطیلی تمام فعالیت‌های عمرانی ۱۵۰ مهر در شهر تهران
- جلوگیری از ورود خودروهای سنگین توسط تیم‌های پلیس قبل از ورودی معابر شهر تهران

## آگهی مزایده عمومی

**شرکت عمرانی و صنعتی پارس گرما** در نظر دارد تعدادی از ماشین آلات سنگین و راهسازی فاقد سند و برگ سبز گمرکی خود را بصورت اوراقتی و همچنین یکدستگاه چینی را به شرح جدول ذیل از طریق مزایده عمومی به فروش برساند. متقاضیان از تاریخ درج آگهی فوق می‌توانند جهت دریافت اسناد و بازدید به آدرس پاکدشت، میدان پارچین، خیابان پارچین، قیل از پمپ گاز، انبار شرکت پارس گرما مراجعه نمایند و پاکتهای قیمت خود را حداکثر یک هفته بعد از آگهی مرحله دوم تا تاریخ ۱۴۰۳/۰۷/۱۱ به آدرس: **تهران، بزرگراه شهید صدر، خروجی منظره، تقاطع خیابان منظره و شهید عرفانی شرقی، پلاک ۴۶، طبقه دوم، مدیریت بازرگانی** ارسال نمایند. متقاضیان به منظور بازدید و دریافت اسناد مزایده با شماره همراه **۰۹۱۲۶۰۹۱۴۸۷** آقای عمرانی و جهت کسب هر گونه اطلاعات فنی مورد نیاز با شماره **۰۲۱-۲۲۵۹۳۳۸۰** داخلی **۲۱۱** و **۲۳۳** و همراه **۰۹۱۷۱۹۴۰۱۶۴** آقای هاشمی در ساعات اداری تماس حاصل نمایند.

ردیف	نوع و مدل دستگاه	کد دستگاه	سال ساخت	تعداد/دستگاه	ردیف	نوع و مدل دستگاه	کد دستگاه	سال ساخت	تعداد/دستگاه
۱	بلدوزر D335A کوماتسو	۵۰۰۱۰۱	۱۳۵۷	۱	۱۵	دیزل ژنراتور 10KVA Cooper	۹۵۲۸۴۹	۱۳۹۵	۱
۲	بلدوزر D335A کوماتسو	۵۰۰۱۰۲	۱۳۶۰	۱	۱۶	دیزل ژنراتور 10KVA Cooper	۹۵۲۸۵۰	۱۳۹۵	۱
۳	بلدوزر D335A کوماتسو	۵۰۰۱۰۳	۱۳۵۵	۱	۱۷	کشنده ۳۳۰ اویکو	۷۱۱۲۲۰	۱۳۷۱	۱
۴	بیل مکانیکی EC240B ولوو	۸۴۰۲۰۵	۱۳۸۴	۱	۱۸	کشنده ۳۳۰ اویکو	۷۱۱۳۳۷	۱۳۷۱	۱
۵	لودر C966 کاتریلار	۶۰۰۳۰۳	۱۳۶۵	۱	۱۹	کشنده ۳۳۰ اویکو	۷۱۱۳۴۵	۱۳۷۱	۱
۶	لودر F966 کاتریلار	۷۰۰۳۰۲	۱۳۷۰	۱	۲۰	کشنده ۳۳۰ اویکو	۷۱۱۸۰۱	۱۳۷۱	۱
۷	پمپ بتن زمینی پوینت ماستر	۷۰۱۱۰۵	۱۳۷۱	۱	۲۱	تراک میکسر ۳۳۰ اویکو	۷۱۱۲۱۴	۱۳۷۱	۱
۸	پمپ بتن زمینی شوئینگ	۷۰۱۱۰۶	۱۳۷۰	۱	۲۲	تراک میکسر ۳۳۰ اویکو	۷۱۱۲۲۵	۱۳۷۱	۱
۹	پمپ بتن دکل شوئینگ	۷۱۱۱۰۱	۱۳۷۱	۱	۲۳	تراک میکسر ۳۳۰ اویکو	۷۱۱۳۴۶	۱۳۷۱	۱
۱۰	پمپ بتن دکل شوئینگ	۷۱۱۱۰۴	۱۳۷۱	۱	۲۴	کمپرسی ۱۹۲۱ بنز	۷۱۱۳۱۷	۱۳۷۱	۱
۱۱	دریل واگن DHA 600 تامراگ	۶۹۰۶۰۴	۱۳۶۹	۱	۲۵	کمپرسی تریلر آرمان	۹۰۰۳۹۰۳	۱۳۹۰	۱
۱۲	دریل واگن DHA 500 تامراگ	۷۰۰۶۰۱	۱۳۷۰	۱	۲۶	غلطک CA25 هپکو	۶۰۰۵۰۲	۱۳۶۵	۱
۱۳	دریل واگن DHA 600 تامراگ	۷۰۰۶۰۲	۱۳۷۰	۱	۲۷	قیرپاش ۹۱۱ بنز	۵۰۱۰۱۰۱	۱۳۵۰	۱
۱۴	دریل واگن DHA 500 تامراگ	۷۰۰۶۰۳	۱۳۷۰	۱	۲۸	بچینگ دراگ لاین ۳۰ متری خانی	۸۶۳۲۰۳	۱۳۸۶	۱

## آگهی فراخوان عمومی مرحله اول

یک شرکت عمرانی و صنعتی در بخش‌های مختلف عمرانی شامل: ساختمان، راه، سد، اسکله و... در نظر دارد نسبت به ساخت ماکت‌هایی (مدل‌ها) از پروژه‌های خود اقدام نماید. لذا کلیه افراد و شرکت‌های ذیصلاح در صورت علاقه مندی نسبت به ارسال سوابق اجرایی، رزومه کاری و آدرس و تلفن خود حداکثر ده روز پس از چاپ آگهی دوم به آدرس اینترنتی ذیل اقدام نمایند.

**parsgarma@gmail.com**

(درج سازندگان ماکت در بخش موضوع ایمیل ضروری است)

## ازدواج ساده مهربانے مفصل

#ازدواج\_آسان

## آگهی (نوبت اول) فراخوان عمومی شناسایی و جذب سرمایه گذار جهت احداث برج مسکونی در ساحل محمودآباد استان مازندران

**شرکت عمرانی و صنعتی پارس گرما** در نظر دارد تا در قالب مشارکت (جهت تامین مالی و استفاده از توانمندی‌های سرمایه‌گذاران بخش خصوصی) نسبت به شناسایی سرمایه‌گذار حقیقی یا حقوقی به منظور «احداث برج مسکونی ساحلی محمودآباد» به شرح شرایط ذیل و بر اساس ضوابط و مقررات شهرداری شهرستان محمودآباد (استان مازندران) و مراجع ذیصلاح استانی و ملی از طریق فراخوان عمومی اقدام نماید. بدینوسیله از کلیه علاقه‌مندان به مشارکت برای سرمایه‌گذاری و واجد صلاحیت فنی، مالی و دارای تجربیات مرتبط دعوت به عمل می‌آید تا حداکثر ده روز پس از چاپ آگهی نوبت دوم، رزومه و سوابق کاری و حرفه‌ای و پیشنهادات خود را به همراه اساسنامه، صاحبان امضاء مجاز و... را به دبیرخانه معاونت فنی و مهندسی شرکت به آدرس: **مسیر غرب به شرق بزرگراه صدر، خروجی منظره، بعد از تقاطع خیابان منظره و شهید عرفانی، پلاک ۴۶** ارسال نمایند.

ضمناً در صورت نیاز به هماهنگی و یا وجود هر گونه ابهام با شماره تلفن **۰۲۱-۲۲۵۹۳۳۸۰** (داخلی **۲۷۰** و **۲۷۲** و **۲۷۴**) تماس حاصل فرمایید.

### مشخصات پروژه برج مسکونی واقع در محمودآباد مازندران

موضوع	کاربری	متراژ زمین	زیربنا	تعداد طبقات مسکونی	تعداد واحد مسکونی	آدرس
برج مسکونی منضم به کاربری‌های خدماتی و تجاری جهت سرویس دهی به بخش مسکونی برج	۱۶،۳۳۲ مترمربع	۱۶۳،۰۰۰ مترمربع	۲+۳۰ طبقه و یک زیرزمین	۴۰۱ واحد	مازندران، ورودی غربی محمودآباد، بعد از مجتمع سیمرغ، ضلع شمالی کمربندی، جنب رستوران ناشون	

# اهدای خون = اهدای زندگی

**با مردم**

شماره تلفن ارتباطی با خوانندگان: ۰۲۱۲۳۰۲۳۳۱۶

**چرا پلیکیشن با انرژی جایی برای ثبت نظرات مردم ندارد؟**  
 مسئول وزارت نیرو نرم افزاری را با عنوان «بسا انرژی» طراحی و در اختیار کاربران قرار داده است. با نصب این نرم افزار مشترکان می توانند میزان مصرف قبضه ماهانه را مشاهده کرده و در نتیجه مصرف انرژی و هزینه های خود را مدیریت کنند. اما در این میان جای قسمتی که مشترکان بتوانند نظرات و پیشنهادات خود را ارائه و ثبت کنند خالی است. مطمئنا با اضافه کردن این بخش و استفاده از پیشنهادات و نظرات مردم وزارت نیرو هم می تواند راهکارها و تصمیمات بهتری را جهت صرفه جویی در مصرف انرژی برقی اتخاذ کند.

**درخواست تبدیل جاده دو طرفه قوچان - سبزوار به بزرگراه**  
 جاده دو طرفه قوچان به سبزوار یک جاده ترانزیتی و بسیار پرتردد است. سال های سال است که دو طرفه بودن این جاده و عرض کم آن موجب تصادفات شدید و به پار آمدن خسارات مالی و جانی شده است. به همین جهت ضروریست تا مسئولان این جاده را تبدیل به بزرگراه کنند تا جلوی این قبیل اتفاقات ناگوار در آینده گرفته شود.

**قوچان نژاد از قوچان**  
**تابلوهای ناخوانا در بانک های سبیه اهواز اصلاح شوند**  
 برخی شعب بانک سبیه اهواز از جمله جهاد ۳ در خرمشهر و شعبه ۱۰۰۰ دانشگاه در بلوار ناصح دارای تابلوهای فرسوده هستند به نحوی که حروف آنها کشته شده یا ناخواناست. از مدیریت شعب خوزستان تقاضای اصلاح این تابلوها را داریم.

**حیدری مشتری بانک سبیه اهواز**  
**عبدالآباد تهران نیاز به سرعتگیری های بیشتر دارد**  
 محدوده بلوار شکوفه و شهیدمطهری واقع در عبدالآباد تهران به خاطر قرار گرفتن در بازو از دام جمعیت، نیاز به سرعتگیری های بیشتری دارد تا تا ایندگان توانمند با سرعت بالا در آنها تردد کنند و عابران پیاده امنیت بیشتری داشته باشند.

**نوروزی از تهران**

ارسال پیام کوتاه خوانندگان: ۰۲۱۲۳۰۲۳۳۹۱۶

**پیامک**

**جلوی ساختمان سوزان در منطقه تاریخی شهر شیراز گرفته شود**

پدیده کوه خوری موضوع جدیدی نیست و بارها و بارها شاهد تخریب کوهها و منابع طبیعی توسط برخی از سودجویان بوده ایم. متأسفانه اخیرا شاهد ساخت وساز در دل کوه و منطقه تاریخی شهر شیراز هستیم. اگر جلوی این کار گرفته نشود مسلمان بافت تاریخی این منطقه آسیب جدی خواهد دید و به سرمایه ملی کشور خسارات جبران ناپذیری وارد خواهد شد. درخواست داریم تا هر چه زودتر جلوی این اقدام گرفته و بسا عاملان آن برخورد جدی و قانونی شود.

**مردودستی از شیراز**

**برق تقاطع غیرمسطح سیاه در شهریار همچنان قطع است**  
 مدت هاست برق تقاطع غیرمسطح سیاه واقع در ورودی شهریار قطع است و توقع می رود اداره برق منطقه نسبت به رفع خاموشی برق در این پل اقدام کند.

**شهبازی از شهریار**

**خیابان قیصریه بر نهبانند باید مناسب گرسدگری باشد نه دستفروشی**

بعد از چندین ماه صرف هزینه بسیار خیابان قیصریه نهبانند را به بهترین نحو اصلاح هندسی کرده و سنسنگرش نمودند که نهدای از خیابان تاریخی این شهر باشد و گردشگران و شهروندان در آن تردد کنند جنای از اینکه تقاطع این خیابان برای پیاده راه چندان درست نبود سؤال این است حالا که این همه هزینه کرده اند چرا آن راه بدست دستفروشان داده اند! آیا فقط قرار بود زیرساخت دستفروشی درست کنند؟ اگر چنین است چرا اینهمه هزینه برای زیباسازی آن کرده اند. آبراههایی که به زیبایی ساساختند یا سرشیرهایی که درست کرده اند اکنون کجادهیده می شوند جز این است که زیر دستفروشی دستفروشان مانده اند. بهتر نبود خیابان دیگری برای پیاده راه انتخاب می شد؟ حالا که این همه هزینه کرده اند بهتر نیست دستفروشان را جای دیگری ساماندهی کنند؟

**دو انفقاری از نهبانند**

تلگرام با مردم @bamardom\_humshahri

**تعداد کلاتری ها در شهر تهران افزایش پیدا کند**  
 بر طبق تحقیقات و آمارهای جهانی در ازای هر ۱۰ هزار نفر، می بایست یک کلاتری برای رسیدگی به جرائم و پیگیری اعمال خلاف قانون در هر شهر وجود داشته باشد. متأسفانه تهران با داشتن حدود ۱۵ میلیون نفر جمعیت تعداد کلاتری هایش زیر ۲۰۰ پایگاه است. مثلا محله های مثل لویزان یا شیان حتی یک کلاتری هم ندارند. این وضعیت موجب شده که نیروهای فداکار و دلسوز نیروی انتظامی به رغم میل شان توان ورود و به سرانجام رساندن بسیاری از جرائم را نداشته باشند و همین مسئله زمینه را برای فعالیت خلافکاران و گریز آنها از قانون بیشتر مهیا می کند. ضروریست تا مسئولان متناسب با تعداد جمعیت هر شهر پایگاه های کلاتری ایجاد و مستقر کنند.

**از افتخار آفرینان المپیادهای جهانی به شایستگی تقدیر شود**  
 در خبرها خواندم که تیم نجوم واخترشناسی کشورمان رتبه اول جهانی را در المپیاد کسب کرده است. واقعا ر بودن گوی سبقت از حرفان قدری که در کشورهای توسعه یافته با امکانات بالا و به روز آموزش دیده اند دست مریزاد دارد. دو مسئول درخواست داریم تا آنچنان که در شان و شایستگی فرزندان افتخار آفرین کشورمان است آنها را مورد توجه و تقدیر قرار دهند.

**خانمی از تهران**

**بستن ورودی برخی پارک ها افراد کم توان را به دردمر می اندازد**  
 برخی از پارک های بزرگ برای جلوگیری از ورود موتورسیکلت به داخل پارک اقدام به نصب میله هایی در ورودی مسان کرده اند. این وضعیت افراد کم توانی را که ناچارند از ویلچر استفاده کنند و تنها داخلونی شان گردش در پارک است دچار مشکل کرده است. درخواست داریم تا مسئولان ذیربط بخشی از یک ورودی را تنها به تردد افراد کم توان اختصاص دهند و با نصب تابلو و یا استقرار یک نگهبان مانع از ورود افراد دیگر شوند.

**خانمی از تهران**



**شهرداری برای ساخت آرامستان زمین خرید**

حسین نظری، معاون خدمات شهری و محیط زیست شهردار تهران، در جنوب شرقی تهران زمینی برای احداث آرامستان جدید تملک کرده ایم و تا پایان سال حتما یک گورستان جدید در تهران راه اندازی می شود. این زمین ۴۲ هکتار (یک هکت مترمتر فقلی بهشت زهرا) است که بودجه تملک آرامستان هم تأمین شده است.



# وقتی سگ ها مردم را طعمه می کنند

غذاهای غیر مسئولانه و تحفه شهرهای همجوار تهران



خطر بزرگی برای گروه های سنی خاص می داند و می گوید: سگ های ولگرد بیشتر به سالمندان و بچه ها حمله می کنند؛ زیرا مردان قوی هیکل می توانند از خود دفاع کنند. بارها اینجا اتفاق افتاده است که سگ ها کودکان و بانوان را گاز گرفته اند و آنها با نگرانی به پایگاه بهداشت سرای محله ایشار آمدند. مرکز درمانی منطقه غرب در دهکده المپیک واکسن هاری در اختیار دارد و محل مراجعه کسانی است که مورد گازگدی قرار گرفتند.

**جمع آوری سگ های ولگرد**

همراه با مأموران سامانه ۱۳۷ در محله گشت می زیم که در این حین خبر می دهند که مأموران کنترل حیوانات موذی در خیابان هاوتیروز منطقه ۲۲ در حال جمع آوری سگ های ولگرد هستند. بین خانه های این محله ها زمین های باز و رها شده ای قرار دارد که فضای مناسبی برای پرورش سگ ها ایجاد کرده است. وانت سفید رنگ ۱۳۷ با نوشته «کنترل حیوانات شهری» در کنار خیابان توقف کرده و به سگی دارت بیپوش کننده می زند. سگ به سمت یکی از زمین های خالی بزرگ فرار می کند، اما کمی بعد بیپوش می شود.

**وقتی سگ ها به اهالی حمله می کنند**

می گویند در تکه بیست و دوم پایتخت تعداد سگ ها بیشتر است؛ برای همین به سرای محله ایشار که در شمال بزرگراه خرازی قرار دارد، می رویم. زهرا طالبیان، مدیر سرای محله که ۱۶ سال در محله ایشار و ۴ سال در محله کوهک زندگی کرده، می گوید: حامیان بی اطلاع، دلیل افزایش سگ های ولگرد در این محله ها هستند؛ چون به سگ ها غذا می دهند و حتی در زمین های خالی برایشان فضای فراهم کرده اند. البته زمانی که با ۳۷ تماس می گیریم تا برای جمع آوری سگ ها بیایند، برای زنده گیری می آیند، ولی بارها حامیان سگ ها با آنها در گیر شده اند.



**مرکز نگهداری حیوانات در آزادکوه چه مشخصاتی دارد؟**

مساحت: ۱۱ هزار مترمربع  
 تعداد فعلی سگ ها: ۲۳۰۰ قلاده  
 کلینیک درمانی: به مساحت ۱۵۰ مترمربع  
 دامپزشک: ۲ نفر  
 فضای باز: محوطه جداگانه و چند محوطه جداگانه  
 خودروی وانت سرویسده: ۱۲ دستگاه  
 ابزار زنده گیری سگ ها: ۱۰ هزار مترمربع  
 دارت بادی یا همتربرد  
 طرح توسعه: با قفس و فضای افزایش مساحت با قفس جدید

**جاه جایی از شهرهای دیگر به تهران**

ماموران سگ بیپوش را پیدا می کنند و درون قفسی وانت در کنار چند سگ دیگر می اندازند. یکی از مأموران کنترل جانوران می گوید: یکی از دلایل اصلی افزایش تعداد سگ های ولگرد در محله های مرزی پایتخت شهرهای حاشیه ای هستند. شهرداری های شهرهای کوچک اطراف تهران هم خودروهای جمع آوری سگ دارند، اما جایی برای نگهداری از این حیوانات ندارند؛ در نتیجه حیواناتی که به دام می اندازند را به نزدیکی اتیندا می آورند و در حاشیه پایتخت رها می کنند تا مشکل خود را به شهرداری تهران منتقل کنند.

**۳۵ درصد**

در چند ماه اخیر میزان زنده گیری سگ ها در شهر تهران بیشتر شده است



**۸۰ قلاده**

تعداد سگ های ولگرد که اکنون روزانه در تهران زنده گیری می شوند

**۵۰ قلاده**

تعداد سگ های ولگرد که در سال های گذشته به صورت روزانه جمع آوری می شدند



**اکران با پییزی باکس های نوری در معابر شهر**

این روزها اگر از معابر محدوده مرکزی پایتخت عبور کنید، طرح های جدید باکس های نوری را می بینید که رنگ و بوی پاییزی گرفته اند. در منطقه ۶ تهران، لایت باکس های رنگارنگ با طرح های پاییزی نصب و راه اندازی شده است.

پیش از اجرای طرح پاییزی در لایت باکس های نوری منطقه ۶ تهران، طرح صلوات به مناسبت هفته وحدت به نمایش عمومی درآمده بود.

لایت باکس های نوری، در مناسبت های ملی و مذهبی و تغییر فصل ها با طراحی های خلاقانه و ابتکاری، تعویض و به روزرسانی می شوند.

لایت باکس های نوری، در مناسبت های ملی و مذهبی و تغییر فصل ها با طراحی های خلاقانه و ابتکاری، تعویض و به روزرسانی می شوند.

لایت باکس های نوری، در مناسبت های ملی و مذهبی و تغییر فصل ها با طراحی های خلاقانه و ابتکاری، تعویض و به روزرسانی می شوند.

**قلب پایتخت پاییزی شد**

حسن اختردانش، معاون خدمات شهری و محیط زیست شهردار منطقه ۶، این طرح با تلاش عوامل اجرایی و کارگران اداره زیباسازی شهرداری منطقه ۶ به اجرا در آمده است. همه باکس های نوری نصب شده در شبکه معابر تعویض و با طرح های پاییزی اکران شده است. با اجرای این طرح، قلب پایتخت پاییزی شده است.

**قلب پایتخت پاییزی شد**

حسن اختردانش، معاون خدمات شهری و محیط زیست شهردار منطقه ۶، این طرح با تلاش عوامل اجرایی و کارگران اداره زیباسازی شهرداری منطقه ۶ به اجرا در آمده است. همه باکس های نوری نصب شده در شبکه معابر تعویض و با طرح های پاییزی اکران شده است. با اجرای این طرح، قلب پایتخت پاییزی شده است.

**قلب پایتخت پاییزی شد**

حسن اختردانش، معاون خدمات شهری و محیط زیست شهردار منطقه ۶، این طرح با تلاش عوامل اجرایی و کارگران اداره زیباسازی شهرداری منطقه ۶ به اجرا در آمده است. همه باکس های نوری نصب شده در شبکه معابر تعویض و با طرح های پاییزی اکران شده است. با اجرای این طرح، قلب پایتخت پاییزی شده است.

**بازدید رایگان از موزه ملی انقلاب اسلامی و دفاع مقدس**

علیرضا عسگری، مدیر روابط عمومی موزه ملی انقلاب اسلامی و دفاع مقدس: با هدف تکریم و گرامیداشت هفته دفاع مقدس بازدید از موزه از روز ۳۱ شهریور ماه لغایت ۷ مهرماه برای عموم رایگان خواهد بود. همچنین مراکز آموزشی، سازمان ها و اداره های خواهان بازدید گروهی باید درخواست خود را در سایت موزه ثبت کنند.

**عمران شهر**

فرخنده رفائی؛ روزنامه نگار

**بهره برداری از ۲ پروژه مشارکتی منطقه ۱۸ تا پایان سال**

استفاده از ظرفیت های بخش خصوصی یکی از مهم ترین رویکردهای شهرداری در تامین و توسعه سرانه های عمومی بوده و این رویکرد به ویژه در مناطق نسبتا محروم پایتخت با جدیت بیشتری دنبال می شود. در همین زمینه مشکلات طرح های سرمایه گذاری منطقه ۱۸ با حضور نوید خاصه باف، مدیر عامل سازمان سرمایه گذاری و مشارکت های مردمی شهرداری تهران بررسی شد. در بازدید از پروژه های مشارکتی منطقه در منتهی الیه جنوب غربی پایتخت چه گذشت؟

**پروژه های مشارکتی منطقه ۱۸ در چه وضعیتی هستند؟**

**آخرین وضعیت:** آماده بهره برداری؛ این پروژه معطل تأمین پارکینگ است که باید فضای در شعاع ۲۵۰ متری برای ساخت پارکینگ انتخاب و پارکینگ ساخته شود. مبنای قرارداد دارای ایراداتی بود که در گفت و گو با سرمایه گذار، قرار شد به جای طی مسیر قضایی، موضوع با مصالحه حل شود.

**پروژه محلم**  
**موقعیت:** یافت آباد، بلوار معلم، میدان معلم  
**زیربنا:** ۴۹۰۰ مترمربع  
**کاربری:** تجاری، اداری، رستوران، پارکینگ

**پروژه الکتروادپلس**  
**موقعیت:** یافت آباد، بلوار غدیر شمالی، نبش ۷۶ متری سعیدآباد  
**زیربنا:** ۱۳۰۰۰ مترمربع  
**کاربری:** تجاری (بازار مصالح)

**آخرین وضعیت:** تحویل شهرداری؛ مشکلات با شریک تجاری حل و فصل و این ملک تحویل شهرداری تهران شد. شهرداری در حال ریزی است که این ملک را برای اجرای پروژه به پیمانکار داده شود یا بابت دیون واگذار شود. این پروژه از این پس در قالب مشارکت دنبال نمی شود.

**پروژه مدائن**  
**موقعیت:** یافت آباد، بلوار معلم، میدان معلم، رویه روی دادسرا  
**زیربنا:** ۳۸۰۰۰ مترمربع  
**کاربری:** تجاری، تالار، پارکینگ

**آخرین وضعیت:** شریک تجاری این پروژه متأسفانه پروژه را بدون اطلاع شهرداری به تعداد زیادی از افراد فروخته و در حال حاضر متوازی است. این پروژه در حال حاضر در ید شهرداری است و براساس مستندات قانونی و قرارداد بیش از ۸۵ درصد پروژه متعلق به شهرداری تهران است اما عده ای از افراد نیز مدعی هستند که این پروژه را خریداری کرده اند و این موضوع در محاکم قضایی در حال پیگیری است.

**پروژه ساماندنی مسیل کن**  
**موقعیت:** غرب تهران و شسرکتی که حالت کنسرسیومی داشته منعقد شده که به علت معارضان و نبود استاد مالکیتی بلا تکلیف مانده بود. الان در تلاشیم که این قرارداد را به لحاظ حقوقی از دستسور کار خارج کنیم تا بعدا به عنوان ششن چاله های منطقه ۱۸ طرح جدیدی توسط خود شهرداری منطقه یا با مشارکت بخش خصوصی برای آن تعریف شود.

**پروژه پارکینگ تخت جمشید**  
 این پروژه ۲۰ سال پیش پروژه مشارکتی بوده و در حال حاضر از مشارکت خارج شده است. زمین این پروژه اکنون آزاد و در اختیار منطقه است و پروژه ای در آن تعریف نشده است.

**تغییر مدل اقتصادی، دلیل مشکلات پروژه های مشارکتی**

نوید خاصه باف، مدیر عامل سازمان سرمایه گذاری و مشارکت های مردمی شهرداری تهران: منشأ اختلافات سازمان سرمایه گذاری با شرکا و سرمایه گذاران، موضوع تورم و برهم خوردن مدل اقتصادی است. به این معنا که مثلا ۱۰ سال پیش براساس اعداد و ارقام آن زمان یک قرارداد مشارکت تنظیم شده که امروز به دلیل مسائل تورمی و تناسب مدل اقتصادی در رشد قیمت هانتاسب و مدل ها به هم ریخته است. به عنوان مثال در برخی مناطق قیمت ملک بیش از قیمت مصالح بالا رفته و در برخی مناطق برعکس است. اینکه بعضا با دخالت دستگاه قضایی همراه است منجر به سوء تفاهاتی می شود که حل و فصل آنها مشکل است.

# همیشه برای ما اولگرم

## سکوی افتخار زیرپای زنان ایران

### ۱۹ زن ایرانی تابستان امسال در المپیک، پارالمپیک، المپیا، مسابقات جهانی و کنکور افتخار کسب کردند

گزارش: لیلا شریف روزنامه نگار

زنان ایرانی در همه ادوار گذشته تلاش کرده‌اند استعدادها و توانایی‌های خود را به جامعه ثابت کنند و در همین مسیر طولانی، باعث شده‌اند عرصه افتخار برای کشور آنها هم محدود به یک یا ۲ موضوع نمی‌شود؛ در هر رشته و موضوعی که قدم بگذارند، زنانی را می‌بینیم که سرمدار افتخارها و موفقیت‌ها هستند؛ عرصه‌های مختلفی که ۲ حوزه ورزشی و علمی سرآمد آن است و نمود عیان موفقیت زنان را می‌شود در آن دید. در همین تابستانی که گذشت ۱۹ زن در المپیک و پارالمپیک، ۳ زن در مسابقات جهانی، ۴ دانش‌آموز دختر در عرصه المپیادهای علمی جهانی و ۴ دختر هم‌بین‌رتبه‌های برتر کنکور نامشان می‌درخشد؛ زنانی که سهم آنها در بالا ماندن پرچم ایران هر سال پررنگ‌تر می‌شود.

### خبر کوتاه

مدرسه

### زنگ شکوفه‌های یک میلیون و ۴۰۰ هزار کلاس اولی

زنگ مدرسه برای کلاس اولی‌ها، نواخته شد تا یک میلیون و ۴۰۰ هزار دانش‌آموز برای نخستین بار راهی مدرسه شوند و از این به بعد همراه با دانش‌آموزان دیگر رأس ساعت ۷:۳۰ در حیاط مدرسه صف بکشند. امسال هم به رسم سال‌های قبل، وزیر آموزش و پرورش راهی یکی از مدارس شد و زنگ شکوفه‌ها را نواخت. علیرضا کاظمی که چند هفته‌ای از سگنداری‌اش در وزارت آموزش و پرورش می‌گذرد، در همین روز اول، آب پاکی را روی دست والدین ریخت و تلاش کرد با کم‌رنگ کردن مسئله کمبود معلم، خیال خانواده‌ها را راحت کند.



فعالیت ۳۰ هزار خادم در امامزاده‌های کشور

غلامرضا عادل، سخنگوی سازمان اوقاف و امور خیریه؛ ۳۰ هزار خادم در آستان‌های مقدس امامزادگان در سطح کشور، خدمت می‌کنند که از این تعداد ۱۸ هزار خادم به صورت دائم و بقیه به عنوان خادم‌های افتخاری هستند. همچنین برای ۸۲ درصد موفقاً سند تک برگ صادر شده و از روز ۱۵ آبان ۱۴۰۲ تا پایان سال ۱۷ هزار رقبه و در ۶ ماهه امسال ۴۷ هزار رقبه سنددار شده‌اند.

**کلاس اول در اولویت تأمین معلم**  
وزیر آموزش و پرورش در صحبت‌هایش گریزی بنه کمبود معلم و حاشیه‌هایش در سال گذشته تحصیلی زد و اعلام کرد که اولویت مدیران در تأمین معلم برای کلاس اولی‌هاست.

**پیش‌بینی افزایش دانش‌آموزان ابتدایی**  
بر اساس آمار که وزیر آموزش و پرورش ارائه کرده است، حدود ۹ میلیون دانش‌آموز در دوره ابتدایی در مدارس سراسر کشور مشغول تحصیل خواهند شد و همچنین «حدود یک میلیون و ۴۰۰ هزار دانش‌آموز کلاس اولی هم تاکنون در سامانه ثبت نام شده‌اند. البته احتمال دارد که تعدادی از دانش‌آموزان اتباع به دلیل مشکلات، هنوز نتوانسته باشند ثبت نام کنند.»

**سریست جدید دانشگاه تهران کیست؟**

وزیر علوم، تحقیقات و فناوری با صدور حکمی، دکتر سیدحسین حسینی را به عنوان «سریست دانشگاه تهران» منصوب کرد. سیدحسین حسینی (زاده مازندران - ۱۳۳۸) دانش‌آموخته دکتری دامپزشکی از دانشگاه تهران و عضو هیات علمی دانشکده دامپزشکی این دانشگاه با مرتبه استادی است. از سوابق اجرایی او می‌توان به تصدی معاونت آموزشی دانشگاه تهران به مدت ۱۰ سال و رئیس دانشکده دامپزشکی این دانشگاه اشاره کرد.

**۷:۳۰ تا ۸: ساعت شروع مدارس**  
ترافیک هراس‌آور روزهای منتهی به مهرماه و ۱۰ روز ابتدایی آغاز سال تحصیلی به یک خاطره جمعی در شهرهای بزرگ تبدیل شده است و به همین دلیل هر سال تلاش می‌شود تا با برگزاری ستاد استقبال از مهر از بار ترافیکی شهر کم شود.

با توجه به اینکه تهران بیشترین درگیری را با ترافیک اول مهر دارد، و جبهه‌الله پرویزی، رئیس اداره اجتمعن اولیاء و مربیان آموزش و پرورش تهران در مورد تصمیم‌های مرتبط با آغاز سال تحصیلی، گفت: «به همه مدارس ابلاغ شده است که شرایطی را فراهم کنند تا کمترین ترافیک را شاهد باشیم؛ در مورد سرویس مدارس، جلسات روزانه داریم که امید است در ۱۰ روز اول مهرماه ساماندهی شوند تا دیگر والدین فرزندان‌شان را نیابند که معیار شلوغ شود.»

**ارسال ۱۳۵ هزار کتاب کودک و نوجوان به کتابخانه‌های عمومی**  
در آستانه آغاز سال تحصیلی، بسته‌بندی «کتاب کودک و نوجوان» حاوی ۵۰ عنوان کتاب در ۱۳۵ هزار نسخه به تمامی کتابخانه‌های عمومی نهاد کتابخانه‌های عمومی کشور در حال ارسال است. حامد عبودیس، مدیرکل تأمین منابع کتابخانه‌های نهاد کتابخانه‌های عمومی کشور گفت: هدف از این اقدام، هویت‌بخشی به منابع کتابخانه‌های عمومی و پیشگیری از خروج منابع از مخزن کتابخانه‌های عمومی است.



کتابخانه‌های عمومی



### رقابت‌های ورزشی جهان

دختران ایرانی در هفته‌های اخیر به جز المپیک و پارالمپیک، رقابت‌های ورزشی جهان مانند تئیس روی میز و اسکیت هم به مدال طلا و برنز دست پیدا کردند.

**پارالمپیک**  
ارچمن: نخستین دختری است که جواز حضور در قهرمانی جهانی را برای تیم ملی تئیس روی میز کسب کرد و در جایگاه هفتم رده سنی زیر ۱۵ سال دنیا قرار گرفت.

**تیراندازی**  
ترانه احمدی و رومینا سالک: این ۲ ورزشکار در مسابقات جهانی اسکیت با شکست رقبای قدر خود به ترتیب مدال طلا و برنز را به نام خود ثبت کردند.

**مینیان نعمت‌زاده**  
ستاره ۱۹ ساله تکواندو ایران، در بازی‌های المپیک تابستانی ۲۰۲۴ به مدال برنز دست پیدا کرد. این دوره از رقابت‌های المپیک به عنوان نخستین دوره حضور نعمت‌زاده ثبت شد و با وجود این او توانست مدال برنز مسابقات تکواندو در المپیک پاریس را به نام خود سند بزند.

**نهایه کیانی**  
جایگاه بر افتخارترین زن ایرانی المپیک ۲۰۲۴، با نام کیانی گره خورده است؛ این دختر اصفهانی متولد سال ۱۳۷۷، تاکنون ۲ بار به عنوان زن تکواندوکار ایرانی در المپیک‌های ۲۰۲۰ و ۲۰۲۴ شرکت کرده است.

او در این دور از رقابت‌های المپیک، مدال نقره را کسب کرد. جدا دوره حضور نعمت‌زاده ثبت شد و با وجود این او توانست مدال برنز مسابقات تکواندو در المپیک جهانی در تاریخ تکواندو زنان ایران را کسب کند.

**مدال‌های المپیادهای علمی جهان**  
در سال جاری نشان داد که دانش‌آموزان دختر کشورمان در رقابت‌های علمی خوش می‌درخشند و از ۷ رشته رقابت‌های المپیاد علمی، ۴ دانش‌آموز دختر به مدال دست پیدا کرده‌اند.

**حنا خرم‌دشتی**  
یکی از اعضای تیم ۵ نفره نجوم و اختر فیزیک طلا را کسب کرد. این دانش‌آموز مدال آور به عنوان کاپیتان تیم‌های المپیادی ایران در رقابت‌های سال آینده معرفی شد.

**سارا موساتی**  
دانش‌آموزان ایرانی در پنجاه و چهارمین المپیاد جهانی فیزیک که در اصفهان برگزار شد با یک نشان طلا و ۴ نشان نقره، به مقام چهارم رسیدند. سارا موساتی اهل تهران یکی از اعضای تیم فیزیک بود که به مدال نقره این دوره از رقابت‌ها دست یافت.

**فاطمه حقانی**  
مدال برنز هفدهمین المپیاد جهانی علوم زمین ۲۰۲۴ چین با همت فاطمه حقانی با نام ایران گره خورد و این دانش‌آموز کشورمان در بخش انفرادی این المپیاد علمی، مدال برنز را از آن خود کرد.

**پرینسا دباغ**  
این دانش‌آموز تهرانی که اصالتش به مشهد برمی‌گردد، دبلم افتخار ریاضی در شصت و پنجمین المپیاد جهانی ۲۰۲۴ انگلیس را با خود به ایران آورد؛ هر چند او در این دور از رقابت‌ها نتوانست مدالی به‌دست‌یابد اما پیش از این به‌دلیل کسب مدال طلا در المپیادهای کشوری ریاضی در سال‌های ۱۴۰۱ و ۱۴۰۲ دانش در کنار مریم میرزایانی درخشیده بود.

### زنان ایرانی در رقابت‌های المپیک ۲۰۲۴ پاریس

خوبی از خود به جای گذاشتند و پس از عبور از دالان رقابت‌های نفسگیر توانستند با در دست داشتن یک مدال نقره و یک مدال برنز به کشور بازگردند؛ زنان کاروان ایران از این طریق برای نخستین بار ۲ مدال را به نام خود ثبت کردند. در میان زنان شرکت‌کننده، رشته تکواندو خوش‌درخشید و مینا نعمت‌زاده و نهایه کیانی پرچم ایران را در این رقابت‌ها بالا نگه داشتند.

### المپیک پاریس

**زنان ورزشکاران ایرانی در پارالمپیک ۲۰۲۴**  
سنگ تمام گذاشتند و از ۲۲ زن کاروان پارالمپیک ایران، ۶ نفر توانستند مدال‌های خوش‌رنگی را کسب کنند و تعداد مدال‌های ایران را در این دور از رقابت‌ها افزایش دهند.

**زهرا رحیمی**  
نوجوان مرندی با ۱۵ سال سن، نه تنها در جهان به عنوان دارنده مدال نقره مسابقات پارالمپیک شناخته می‌شود بلکه رکورد جوان‌ترین مدال آور تاریخ ایران در مسابقات پارالمپیک نیز از آن اوست.

**الهام صالحی**  
این ورزشکار خوزستانی توانست به مدال برنز بر تریاب نیزه پارالمپیک پاریس با ثبت رکورد ۱۶.۲۴ متر دست پیدا کند.

**فاطمه همتی**  
این ورزشکار در رقابت‌های پارالمپیک، پرچم ایران را در دستان دهه هشتادی‌ها بالا برد. همتی متولد ۱۳۸۲ است، توانست در رشته پارالمپیک پاریس با کمان به مدال نقره برسد.

**هاجر صفرزاده**  
این دوندۀ ایرانی با ۲۵ سال سن در ماده ۴۰۰ متر بازی‌های پارالمپیک پاریس، هم ایران را به مدال نقره رساند، هم با ثبت زمان ۵۵.۳۹ ثانیه توانست رکورد آسیا را بشکند.

**ساره جوهرمندی**  
این ورزشکار در مسابقه طولانی در رقابت‌های جهانی بود. او که اهل شیراز است در مسابقات اتناری پارالمپیک ۲۰۲۴ در پاریس مدال طلا را به دست آورد.

**پرستو حبیبی**  
یکی از کم‌سن‌وسال‌ترین ورزشکاران ایران در رشته پارادومپدی است که با ۱۳ سال سن در رشته تریاب کلاب موفق به کسب مدال نقره شد تا نامش در تاریخ رقابت‌های این رشته به عنوان نخستین مدال آور پارادومپدی ایران به یادگار ماند.

### برترین‌های کنکور ۱۴۰۳

در میان رتبه‌های برتر ۲ رشته تجربی، انسانی و ریاضی کنکور ۱۴۰۳، نام دانش‌آموز دختر دیده می‌شود.

**مصبا معصوم‌نیا سماکوش**  
دختری با اصالت مازندرانی که به دلیل شغل پدرش در نیروی دریایی ارتش، چند سالی است در مدارس هرمزگان مشغول تحصیل است و امسال نامش به عنوان رتبه یک تجربی مسورد توجه کنکوری‌ها و خانواده‌ها نشان قرار گرفت و موجب شد اهالی بندرعباس که تاکنون در میان نرات برتر کنکور جایی نداشتند، امسال افتخار رتبه یک رشته علوم تجربی را برای خود سند بزنند.

**ساغر استهدی**  
فاطمه فاطمی فرد و نسترن گل‌آقایی: این ۲ دختر نوجوان در میان ۱۰ نفر برتر کنکور انسانی جای گرفت. ساغر استهدی دانش‌آموز اهل مشهد است که با رتبه ۲ کنکور انسانی، نتیجه درخشانی را به دست آورد. فاطمه فاطمی مفرد نیز که ساکن تهران است با رتبه ۱۵ انسانی در کنکور امسال خوش درخشید و نسترن گل‌آقایی دانش‌آموز دختر اهل اصفهان هم، رتبه ۱۱ انسانی را به دست آورد.

**سارا موساتی**  
دانش‌آموزان ایرانی در پنجاه و چهارمین المپیاد جهانی فیزیک که در اصفهان برگزار شد با یک نشان طلا و ۴ نشان نقره، به مقام چهارم رسیدند. سارا موساتی اهل تهران یکی از اعضای تیم فیزیک بود که به مدال نقره این دوره از رقابت‌ها دست یافت.

**فاطمه حقانی**  
مدال برنز هفدهمین المپیاد جهانی علوم زمین ۲۰۲۴ چین با همت فاطمه حقانی با نام ایران گره خورد و این دانش‌آموز کشورمان در بخش انفرادی این المپیاد علمی، مدال برنز را از آن خود کرد.







سلطان خر ایران

احمد رضا وقتی ۴ سالش بوده با خرید ۳ کره الاغ شیری برای خودش کار و کاسبی راه انداخته و ۷ سال از عمر ۲۲ ساله اش را صرف پرورش این چهار پاپان کرده است. فرزند دوم خانواده شهر کن تعریف می‌کند: «در تابان آشنایی داشتیم که به دامداری مشغول بود و در کنار ربه بزرگ گوسفندش کره الاغ جوش با مزه‌ای داشت که به کمتر کسی سواری می‌داد، ولی با من حسابی ایاق بود و من گاهی به عشق خرسواری از تهران تا تایباد می‌رفتم! از طرف دیگر همیشه دلم می‌خواست کاسبی داشته باشم. یک روز که عده‌ای از بزرگ‌ترها دو هم جمع بودند، از قیمت نجومی پتیر الاغ در کشورهای پیشرفته بحث به میان آمد و با شنیدن حرف‌های آنها فکر پرورش الاغ به سرم افتاد.

قیمت هر کیلو شیر الاغ در مزرعه ۵۰۰ هزار تومان است. این شیر صاف دارویی دارد و در درمان بیماری‌های تنفسی، کبدی، قلبی و انواع مشکلات پوستی استفاده می‌شود. قیمت یک کیلوگرم روغن ۲ میلیون و پتیر الاغ ۶۰ میلیون تومان است. گفته می‌شود روغن الاغ برای درمان سیاتیک، دردهای عضلانی، آرتروز و رماتیسم به کار می‌آید.

# خر، گنج من است

کار آفرین دهه هشتادی خودش را سلطان خر ایران می‌داند



«چموش»، «مردنی» و «قبرسی» را با ۲ میلیون و ۵۰۰ هزار تومانی که مادر در قرعه کشی صندوق‌های وام خانگی برنده شد، خرید. چموش حسایی و وحشی بود و هر چه احمد رضا نازش را می‌کشید و به او محبت می‌کرد، بیشتر جفتک می‌پراند و سرکش می‌کرد، ولی قدوبالای و وزیدهاش نشان می‌داد نژادش هم از مردنی بهتر است و هم از قبرسی. مردنی لاغری بی‌آزار، از آن کره الاغ‌های رام بی‌سروصدا بود که خوب شیر می‌داد و سال تا سال صدایش هم در نمی‌آمد. برخلاف او قبرسی فریه گوش‌تالو با آنکه شیر چندان نداشت، وقتی صدای نخرشیده‌اش را تو می‌گوش می‌شد، انداخت هیچ کس و هیچ چیز نمی‌توانست آرامش کند. احمد رضا می‌گوید: «نوجوان اوایل فکر نمی‌کرد هر روز بتواند همان یک و نیم کیلو شیر ۳ کره الاغش را هم

بفروشد، ولی آگهی‌ها و تراکت‌های تبلیغاتی که در شمال و جنوب شهر پخش کرده بود، جواب دادند و مشتریانش هر روز بیشتر از روز پیش شدند. در ست وقتی احمد رضا می‌خواست بادی به غیب بیندازد و به همه بگوید در فروش شیر الاغ کاسب قابلی شده قبرسی ناغافل و بیکاره سرش را زمین گذاشت و مرد. هنوز غصه مرگ کره الاغ پر افاده روی دل صاحب کم‌سن و سال بی‌تجربه‌اش سنگینی می‌کرد که عمر چموش تازه بالغ هم سر رسید و احمد رضا ماند و مردنی مهر بان بی‌سروصدا. احمد رضا دیگر از دل و دماغ افتاده بود و امید نداشت مردنی به تنهایی او را سر پا نگه دارد، ولی شیر کره الاغ باوفا برکت کرد و کارش آنقدر رونق گرفت که مدتی بعد یک چشم آبیستن را هم خرید؛ یک چشم نخستین الاغی بود که در مزرعه احمد رضا کره به دنیا آورد و حالا این مزرعه بزرگ‌ترین مزرعه پرورش الاغ ایران است که ۱۵۰ رأس الاغ شیری دارد.

## تازه‌واردان و قدیمی‌ها

هم از دیگر الاغ‌ها بیشتر شیر داده است. او احمد رضا را یاد مردنی می‌اندازد که حتی وقتی پایه به سن گذاشته بود، هر سال یک کره می‌زاید و به اندازه ۱۲ الاغ هم شیر می‌داد. احمد رضا «قهوه‌ای» و «سفید» را تازه به مزرعه آورده و کارگران مزرعه باید به آنها خوب برسند تا جان بگیرند و ته چشم‌های بی‌حاشان برق بیفتد. کراهی که همین جا به دنیا می‌آیند، کنار الاغ‌های بالغ، آرام و راهوار بزرگ می‌شوند، ولی الاغ‌هایی را که از مزرعه‌های دیگر می‌خرند، باید مدتی هوایشان را داشته باشند تا سر کشی و چموشی یادشان برود.

کره «برکت» بوی گلش گندم به دماغش خورده و آرام و قرار ندارد. هر بار که هم به انبار سر می‌کشد، سرخوش و خوشحال به طرف برکت برمی‌گردد تا خیر آماده شدن ترد کاه و کنسالتزه را به مادرش بدهد. کره بازگوش هنوز شیر خوار است و ۱۲ ساعت سهم شیر او هیچ وقت کم و زیاد نمی‌شود. ۱۲ ساعت از شیر برکت و دیگر الاغ‌های شیری به سهم مشتریان مزرعه است که پشت در شیشه‌ای سالن صف کشیده‌اند و منتظرند تا امرالله برای شان شیر گرم تازه بیاید. برکت الاغ محبوب صاحبش است و از وقتی کره بود هیچ کس جفتک انداختن و بدخلقی او را ندیده و همیشه



## آقای پدر

همین که صدای عرعر خر تازه بالغ بلندی می‌شود، الاغ‌های ماده هم او را بی‌جواب نمی‌گذارند و با عرعر دسته‌جمعی خود سالن را روی سرشان می‌گذارند. او تنها حیوان تر مزرعه است و چون همه الاغ‌ها کم یا بیش دل‌بسته‌اش هستند، امرالله و کارگران مزرعه او را ناصرالدین شاه صدا می‌زنند! خورا دور از الاغ‌ها توی حیاط بسته‌اند و اتاق سرپوشیده‌اش فقط به سالن کره‌های نابالغ راه دارد. او به لطف هیکل وزید و خوش‌تراشش از سرنوشت سایر کره‌های مزرعه و بار کشی برای دیگران در امان مانده و به‌عنوان پدر جوان مزرعه بروبیایی دارد.

## تماشای گزارش سفره‌های با برکت



در ابتدای کار کمتر کسی احمد رضا می‌توانست نوجوان را جدی می‌گرفت و بسیاری از هم‌کلاسی‌هایش وقتی با خبر شدند که او به پرورش الاغ و فروش شیر این حیوان مشغول شده، از سر شیفتن او را سلطان خر ایران صدای زدند، ولی نمی‌دانستند هم‌کلاسی لیجانشان تصمیم گرفته این طعمه و شوخی دوستانه آنها را به لقب باهت خود تبدیل کند.

از آن روزها سال‌ها گذشته و احمد رضا شهر کن حالا که با پرورش ۱۵۰ رأس الاغ شیری و ارسال شیر الاغ به نقاط دور و نزدیک کشور بزرگ‌ترین پرورش دهنده این حیوان و از تولیدکنندگان عمده فرآورده‌های لبنی آن به شمار می‌آید، می‌تواند خود را شایسته عنوان «سلطان خر ایران» بداند! در این سال‌ها سلطان، شب‌های زیادی را به مراقبت و تیمار الاغ‌های با بهار گذرانده و شاهد تولد بسیاری از کره‌های مزرعه‌اش بوده است. احمد رضا در مطبخ کارشناسی رشته مدیریت کسب‌وکار تحصیل می‌کند، ولی وقتی استادانش به غیبت‌ها و تأخیرهای گاه و بی‌گاهی خرد می‌گیرند، جوابی در آستین دارد که جای اما و اگر نمی‌گذارد: «من کار و کاسبی‌ای را اداره می‌کنم که بیش از ۲۰ نفر از آن نان می‌خورند، هر چه در کتاب‌ها نوشته‌اند من عملی اجرا کرده‌ام...»

## آگهی مزایده عمومی فروش سهام

شرکت صنعتی و معدنی اپال پارسیان سنگان (سهام خاص)

شماره ۱۴۰۳/۰۲

بانک رفاه کارگران در نظر دارد نسبت به فروش ۱۴,۲۵ درصد از سهام شرکت صنعتی و معدنی اپال پارسیان سنگان (سهامی خاص) به تعداد ۵,۵۳۹,۸۳۰,۰۰۰ سهم به ارزش ۱۰۴,۵۷۲,۲۵۷,۸۹۲,۰۵۰ ریال از طریق برگزاری مزایده عمومی به اشخاص حقیقی و حقوقی ذیصلاح اقدام نماید. متقاضیان خرید سهام مزبور می‌توانند از تاریخ انتشار این آگهی حداکثر تا پایان وقت اداری روز یکشنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۷/۰۱ با در دست داشتن معرفی‌نامه کتبی مشتمل بر درج شماره شناسه ملی (اشخاص حقوقی) به همراه کد ملی (اشخاص حقیقی) در ساعات اداری به اداره سرمایه‌گذاری و امور مجامع شرکت‌ها بانک، به آدرس: تهران، بلوار کشاورز، رو به روی بیمارستان پارس، ساختمان بانک رفاه کارگران، اداره سرمایه‌گذاری و امور مجامع شرکت‌ها بانک مراجعه و اسناد مزایده را دریافت نمایند (شماره‌های تماس: ۰۲۱۴۱۳۷۳۳۳۳ - ۰۲۱۴۱۳۷۳۳۳۱).

شرایط شرکت در مزایده: ۱- ارزش پایه معامله و شرایط پرداخت ثمن معامله به شرح جدول ذیل به اطلاع متقاضیان می‌رسد.

نام شرکت	سرمایه ثبت شده	تعداد سهام قابل واگذاری	قیمت پایه کل سهام قابل واگذاری	مبلغ سپرده شرکت در مزایده	شرایط واگذاری <sup>(۱)</sup>
شرکت صنعتی و معدنی اپال پارسیان سنگان (سهامی خاص)	۳۸,۸۷۶,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰	۵,۵۳۹,۸۳۰,۰۰۰	۱۰۴,۵۷۲,۲۵۷,۸۹۲,۰۵۰	۱,۰۴۵,۷۲۲,۵۷۸,۹۲۱	تأمناً نقد و یکجا

۱- قیمت اعلامی، قیمت پایه بوده و اولویت واگذاری با خریدارانی است که قیمتی بالاتر را برای کل بلوک سهام قابل واگذاری پیشنهاد نمایند.

۲- سپرده شرکت در مزایده معادل ۱ درصد ارزش کل سهام قابل واگذاری می‌باشد که می‌بایستی بصورت وجه نقد واریزی به حساب شماره ۵۰۰۰۰۱۴ به نام اداره حسابداری نزد شعبه پردیس بانک رفاه کارگران یا ضمانتنامه بانکی معتبر، غیر از بانک رفاه کارگران با اعتبار سه ماهه بصورت عندالمطالبه قابل تمدید و بی قید و شرط ارائه گردد. حق فروشنده جهت بررسی، قبول یا رد و درخواست اصلاح متن ضمانتنامه در مهلت محدود، محفوظ و متقاضی مکلف به رعایت آن است.

۳- متقاضیان می‌بایست پیشنهاد خود را نسبت به کل سهام عرضه شده، حداکثر تا پایان وقت اداری روز شنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۷/۰۱ به نشانی اعلام شده فوق تحویل و رسید دریافت نمایند. بدیهی است به پیشنهاداتی که بعد از موعد مقرر واصل گردد ترتیب اثر داده نخواهد شد.

۴- شرکت در مزایده به معنی اطلاع و آگاهی کامل متقاضی نسبت به شرایط شرکت بوده و خریدار با شرکت در مزایده کلیه اختیارات خصوصاً خیار غبن ولو فاحش را از سوی خود سلب و اسقاط می‌نماید.

۵- چنانچه برنده مزایده ظرف مهلت مقرر از تاریخ ابلاغ توسط مزایده‌گذار نسبت به امضای قرارداد تدوین شده توسط حوزه حقوقی بانک و پرداخت کامل ثمن معامله اقدام ننماید، هیچگونه ادعایی نسبت به سپرده شرکت در مزایده نخواهد داشت و مزایده‌گذار می‌تواند ضمانت نامه بانکی ارائه شده را به نفع خود ضبط نماید.

۶- پاکت‌های مزایده در ساعت ۱۰:۰۰ صبح روز شنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۷/۱۴ در سالن جلسات بانک واقع در تهران، خیابان ولیعصر (عج)، نرسیده به میدان ونک، ساختمان بانک رفاه کارگران مفتوح خواهد گردید. حضور پیشنهاد دهندگان یا نماینده قانونی آنان در جلسه با ارائه مدارک شناسایی یا معرفی نامه معتبر، مجاز می‌باشد. در جلسه مزبور صرفاً خریداران حائز رتبه‌های اول و دوم معرفی گردیده و برنده نهایی متعاقباً اعلام خواهد شد.

۷- استرداد سپرده شرکت در مزایده برنده دوم (وجه نقد/ضمانتنامه بانکی معتبر-وقف بند ۲) منوط به انعقاد قرارداد و تسویه کامل ثمن معامله توسط برنده اول مزایده می‌باشد. سپرده شرکت در مزایده سایر مزایده‌گران پس از برگزاری جلسه مزایده مسترد می‌گردد.

۸- فروشنده در رد یا قبول هر یک از کلیه پیشنهادات واصله مختار است.

## آگهی مناقصه عمومی (نوبت دوم)

دعوت به شرکت در مناقصه واگذاری عملیات تهیه و تامین ظروف کوچک پلاستیکی بادی با مشخصات فنی مشخص و تعداد معین در شرح پیمان

باتوجه به نیاز شرکت نفت پارس به ظروف کوچک پلاستیکی بادی با مشخصات فنی مشخص و تعداد معین در شرح پیمان، از کلیه متقاضیان واجد شرایط دعوت می‌شود از تاریخ درج آگهی تا پایان وقت اداری روز چهارشنبه مورخ ۱۴۰۳/۰۷/۱۱ نسبت به دریافت، تکمیل اسناد مناقصه و تحویل پاکت پیشنهاد قیمت به دبیرخانه کمیسیون معاملات این شرکت به نشانی: کیلومتر ۲۲ جاده مخصوص تهران - کرج، پالایشگاه شرکت نفت پارس اقدام نمایند. دریافت اسناد مناقصه از طریق وبگاه شرکت نفت پارس به آدرس <http://www.parsoil.com/fa/tender.html> امکان پذیر می‌باشد.

- واگذاری مشروط بر حصول شرایط قانونی بر مبنای اسناد انجام خواهد شد.
- به پیشنهادهای فاقد امضاء، مهر، مشروط، مهیم، فاقد تضمین سپرده شرکت در مناقصه و پیشنهادهایی که بعد از مدت مقرر در اسناد مناقصه واصل شود، ترتیب اثر داده نخواهد شد.
- این آگهی صرفاً بمنزله دعوت به مناقصه می‌باشد و بدیهی است شرکت نفت پارس در رد یا قبول یک یا کلیه پیشنهادها مختار است.

## آگهی حراج ردیف آگهی ۱۵-۱۴۰۳

شهرداری منطقه دو تهران در نظر دارد بهره برداری موضوع های ذیل را از طریق برگزاری حراج به اشخاص حقیقی و حقوقی به مدت یکسال واگذار نماید. بدینوسیله از کلیه اشخاص حقیقی و با حقوقی واجد شرایط مندرج در اسناد جهت شرکت در حراج دعوت به عمل می‌آید.

ردیف	موضوع
۱	سازهای فلزی بوستان نهج البلاغه را از طریق حراج حضوری به فروش برساند. سپرده شرکت در حراج حضوری ۱,۰۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال می‌باشد.
۲	موضوع فراخوان / مزایده بوستان نهج البلاغه / فاز ۲ بوستان نهج البلاغه / داخل پارکینگ عربشاهی / آدرس

الف) محل دریافت اسناد و قبول پیشنهادات: سعادت آباد، خیابان سرو غربی، بلوار قیصر امین پور، نیش خیابان سیزدهم، شهرداری منطقه ۲، اداره قراردادها.

ب) سپرده شرکت در حراج: واریز مبلغ سپرده شرکت در مزایده به شماره حساب ۱۰۰۴۵۹۵۳۲۲ بانک شهر شعبه سعادت آباد کد ۲۳۴ به نام شهرداری منطقه ۲ و یا ارائه ضمانتنامه بانکی معتبر و ارائه در پاکت الف و ارائه نسخه صاحب حساب فیش (نقدی) پرداختی به نام شرکت کننده در پاکت الف.

پ) شرایط متقاضیان:

- ۱) شرح شرایط شرکت کنندگان در حراج طبق شرایط مندرج در اسناد می‌باشد.
- ۲) برنده حراج می‌بایست چک صیادی شهر تهران بابت اجاره بها ماهیانه، چک تضمین بابت تخلیه و تجهیزات را به کارفرما تسلیم نماید.
- ۳) در ردیف ۱، تمامی هزینه های برش کاری، جمع آوری، حمل قطعات به عهده برنده حراج خواهد بود و با توجه به تقریبی بودن محاسبه وزن توسط کارشناس، ملاک محاسبه دقیق وزن، نوزین تمامی قطعات به وسیله باسکول مورد تایید شهرداری و صورجلسه تحویل می‌باشد.

ت) مهلت ارائه اسناد: ۱۰ روز از تاریخ انتشار آگهی می‌باشد. (تاریخ تحویل پاکت با احتساب روز چاپ آگهی مورخ ۱۴۰۳/۰۷/۰۷ می‌باشد)

ث) تاریخ بازگشایی پاکت در حراج حضوری متعاقب در شرایط عمومی اعلام می‌گردد.

ج) در ردیف ۱، برای بازدید محل، می‌بایست شرکت کنندگان به اداره قراردادها جهت هماهنگی با واحد مربوطه مراجعه نمایند.

ح) کلیه اسناد به صورت فایل PDF می‌باشد، جهت تحویل اسناد همراه داشتن فلتش مموری الزامی است.

خ) بهای پیشنهادی شرکت کنندگان می‌بایست از حیث مبلغ کاملاً مشخص و معین و فاقد ابهام بوده و ملاک پایه قیمت (طبق نظریه کارشناس رسمی دادگستری) می‌باشد و در پاکت لاک و مهر شده تسلیم گردد.

ذ) بدیهی است شرکت در حراج و ارائه پیشنهاد به منزله قبول شروط و تکالیف مقرر در اسناد مزایده بوده و شهرداری در رد یک یا تمامی پیشنهادات مختار است.

ر) کلیه اسناد حراج می‌بایست توسط شرکت کنندگان حقیقی امضاء و اثر انگشت شود.

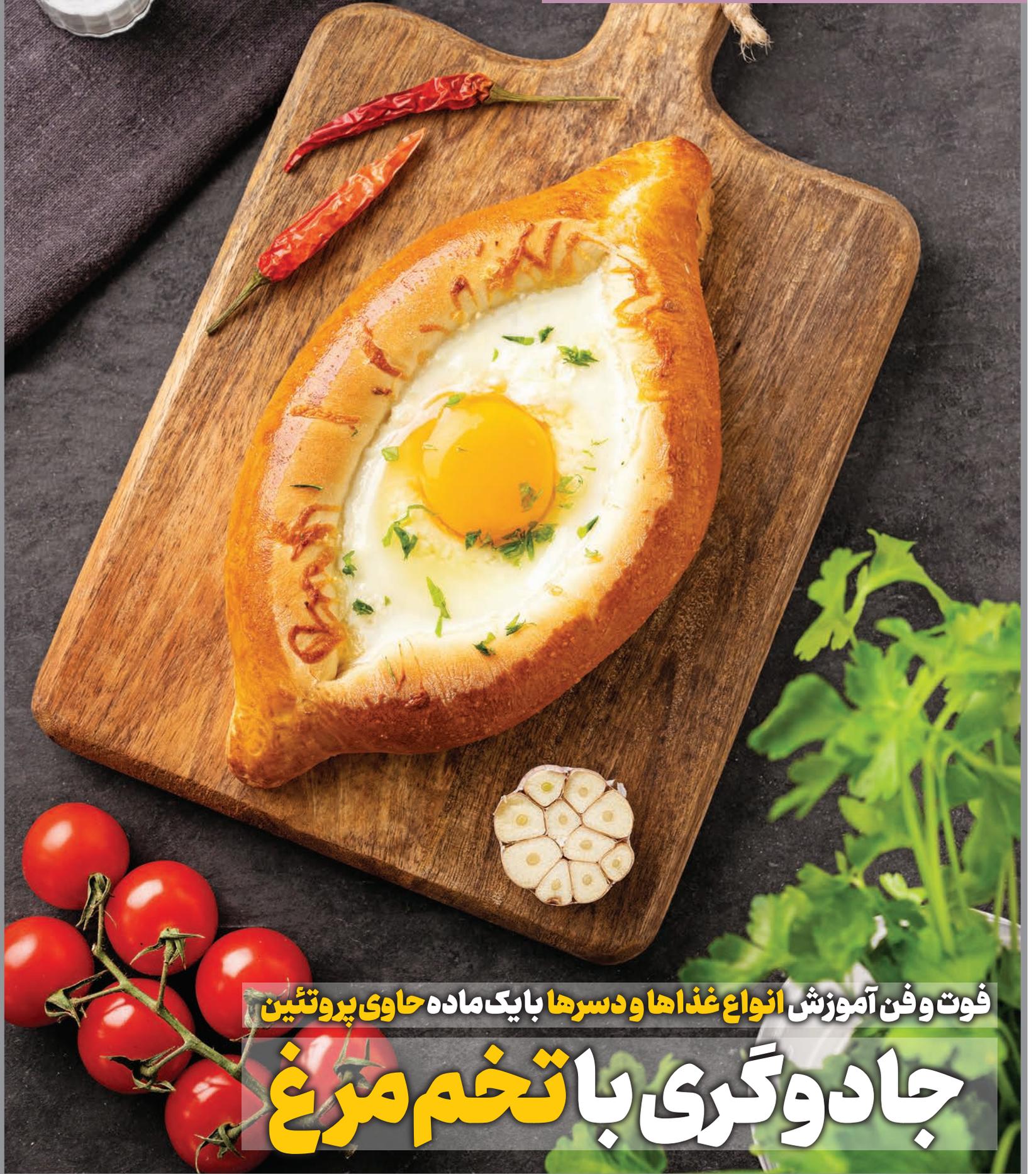
ز) در صورتی که شرکت کنندگان در حراج به صورت شخص حقوقی باشد می‌بایست کلیه اسناد توسط صاحبان امضاء مجاز تعهد آور، امضاء و مهر شود.

س) کلیه شرکت کنندگان در حراج می‌بایست نسبت به تسویه بدهی اجور معوقه خود اقدام نمایند. کسایتی بدهی اجور معوق و یا سنواتی داشته باشند مجاز به شرکت در مزایده - حراج نمی‌باشند.

ش) ضمناً هزینه آگهی و حق الزحمه کارشناس رسمی دادگستری جهت تعیین اجاره بها، به عهده برنده حراج می‌باشد.

ط) شرکت کنندگان کلیه ردیف‌ها موظف به ارائه گواهی امضاء از دفاتر اسناد رسمی توسط اشخاص حقیقی و حقوقی (دارندگان حق امضاء) و قرار دادن گواهی در پاکت الف می‌باشند.

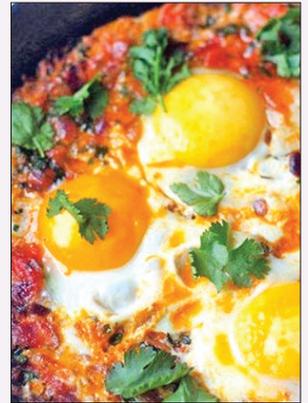
# آشپزی



فوت و فن آموزش انواع غذاها و دسرها بایک ماده حاوی پروتئین

## جادوگری با تخم مرغ

## فوت و فن های پخت املت



پخت املت فوت و فن های خاص خود را دارد که برای تهیه یک املت جا افتاده و خوشمزه لازم است آنها را بدانید.

### ۱ تخم مرغ

بسیاری از افراد تخم مرغ را به صورت کامل به مواد جانبی مانند گوجه فرنگی اضافه می کنند که یک کار اشتباه است! قبل از اضافه کردن تخم مرغ ها حتما آنها را داخل یک کاسه بشکنید و با چنگال خوب هم بزنید تا زرده ها و سفیده ها کاملاً با هم مخلوط شوند. این کار باعث می شود بوی بد تخم مرغ گرفته شود. نمک و فلفل را هم در همین مرحله به تخم مرغ ها اضافه کنید.

### ۲ زردچوبه

از افزودن زردچوبه به املت غافل نشوید! زردچوبه علاوه بر اینکه طعم و رنگ خوبی به غذا می دهد، بوی بد تخم مرغ را هم از بین می برد.

### ۳ روغن

مصرف زیاد روغن برای بدن مضر است، اما پنهان از چشم کارشناسان تغذیه، املت خوشمزه املتی است که روغنش زیاد باشد. البته در صورت تمایل می توانید به جای روغن از کره استفاده کنید.

### ۴ رب گوجه فرنگی

هر گز به املت رب گوجه فرنگی اضافه نکنید. املت خوشمزه املتی است که رنگ و طعم طبیعی گوجه را داشته باشد.

### ۵ هواخوری

در مدت پخت املت هر گز درتابه را نبندید و بگذارید هوا بخورد.

### ۶ استفاده از سبزی ها

اگر به طعم سبزی ها در املت علاقه دارید، می توانید این مواد را اضافه کنید. پیاز، فلفل دلمه ای، سیر و جعفری خرد شده از جمله این سبزی ها هستند که می توانید به صورت جداگانه یا همه را با هم سرخ کرده و پس از سرخ شدن و کشیده شدن آب گوجه فرنگی به آن اضافه کنید.

## خوشمزه های تخم مرغی

کافی است یک عدد تخم مرغ داشته باشید تا یکی از وعده های غذایی تان تکمیل شود. چون می توان انواع املت، کوکو، ساندویچ و... را با این ماده مملو از پروتئین تهیه کرد. یا حتی می توان با یک تخم مرغ دسرهای خوشمزه، شیک و مجلسی نیز آماده کرد. در واقع تخم مرغ یکی از رایج ترین و محبوب ترین موادی است که در تهیه انواع غذاها و شیرینی ها به کار می رود. این ماده که از آن به تنهایی با عنوان غذای کامل یاد می شود، عامل ایجاد بافت ایده آل غذاها، شیرینی ها و انواع کیک ها است. مرسوم ترین و متنوع ترین غذاهایی را که می توان با تخم مرغ برای وعده صبحانه، ناهار یا شام تهیه کرد در ضمیمه این شماره معرفی کرده ایم.

## وعده غذایی که سه سوته آماده می شود املت جهانی

املت، یکی از انواع غذاهای ساده و راحت است که طرفداران زیادی دارد. این نوع غذا که بیشتر در وعده صبحانه سرو می شود، حتی در کشورهای مختلف به شیوه های گوناگون آماده می شود و هر فرد بر اساس ذائقه و مواد اولیه مورد علاقه اش آن را تهیه می کند. البته املت ها با وجود سادگی، به دلیل داشتن تخم مرغ و استفاده از انواع مواد غذایی بسیار مقوی و مغذی هستند و می توان آنها را به عنوان غذای اصلی هم سرو کرد. در این مطلب، روش تهیه چند املت خوشمزه توسط فاطمه باقری، مدرس آشپزی ارائه شده که درست کردن و تجربه طعم دلپذیر آنها خالی از لطف نیست.

### سعیه مرادی

### آماده سازی ۱۰ دقیقه

### مواد لازم

● تخم مرغ درشت: ۳ عدد ● خامه: ۳ قاشق غذاخوری ● پنیر چدار رنده شده: یک چهارم پیمانه ● کره: یک قاشق غذاخوری ● آویشن: پونه وریحانه خرد شده (خشک): به مقدار لازم ● نمک و فلفل: به مقدار لازم

### پخت ۱۰ دقیقه

تعداد نفرات  
۴ نفر



### املت پنیری

### روش تهیه

۱. ابتدا فر را روشن کرده و با درجه ۱۸۰ درجه سانتی گراد گرم کنید.
۲. تخم مرغ ها و خامه را با همزن برقی ۲ تا ۳ دقیقه بزنید تا کاملاً با هم ترکیب شده و مایه سبکی به دست آید. نمک و فلفل را هم به مایه افزوده و هم بزنید.
۳. کره را داخل تابه مناسب ریخته و در فر ذوب کنید. مواد را در تابه بریزید و در فر را ببندید تا مایه کمی خودش را بگیرد. در ادامه که املت تا حدودی سفت شد، آن را از فر خارج کرده و مواد را به حالت دورانی و آرام از دیواره ها جدا کنید.
۴. پنیر رنده شده و سبزیجات خرد شده را روی تخم مرغ ها بریزید و دوباره ظرف را در فر قرار دهید تا زمانی که پنیر آب شده و املت پنیری کاملاً انسجام یابد. در انتها به مدت چند دقیقه گریل را روشن کنید تا روی املت برشته شود.

در مرحله اول تخم مرغ را خوب هم بزنید تا کاملاً سبک شود و حجم بگیرد چرا که روی کیفیت املت پنیری یعنی پوک و کرکی شدن آن تأثیر می گذارد.



### املت تره کوهی

### آماده سازی ۱۵ دقیقه

### پخت ۱۵ دقیقه

تعداد نفرات  
۲ نفر



● مواد لازم: پیازچه: ۴ عدد نگینی خرد شده ● تره کوهی خشک شده: یک سوم لیوان فرانسوی ● تخم مرغ متوسط: ۲ عدد ● روغن زیتون یا کره: به مقدار لازم ● نمک و فلفل: به مقدار لازم

### روش تهیه

۱. تره کوهی خشک شده را به مدت ۵ دقیقه در مقداری آب خیس کنید تا نرم شود، سپس آن را آبکش کرده و کنار بگذارید.
۲. در یک ماهیتابه متوسط مقداری کره یا روغن زیتون بریزید و روی شعله ملایم گاز گرم کنید. پیازچه های نگینی خرد شده را در ماهیتابه بریزید تا سرخ شود.
۳. وقتی رنگ پیازچه ها طلایی شد، تره کوهی را اضافه کنید و تفت دهید.
۴. در انتها تخم مرغ ها را یکی یکی در ماهیتابه و روی پیازچه و تره کوهی بشکنید و صبر کنید تا سفیده تخم مرغ خوب خودش را بگیرد. نمک و فلفل را هم در انتها به املت بیفزایید.

در صورتی که به تره کوهی تازه یا خشک دسترسی نداشته باشید، می توانید به جای آن از سبزی تره معمولی هم در تهیه املت تره استفاده کنید.

### املت قیساوا

### آماده سازی ۱۰ دقیقه

### پخت ۱۵ دقیقه

تعداد نفرات  
۲ نفر



● مواد لازم: تخم مرغ درشت: ۲ عدد ● خرما: ۱۰ عدد ● کره: ۲۵ گرم ● گردو خرد شده: ۲ قاشق غذاخوری ● دارچین: نوک قاشق چایخوری ● پودر زنجبیل: نوک قاشق چایخوری ● نمک: به مقدار لازم

### روش تهیه

۱. ابتدا هسته خرماها را بگیرد و هر کدام را چهار قسمت کنید.
۲. در یک ماهیتابه کسره را گرم کرده و خرماها را به آن اضافه کنید و تفت دهید تا نرم شود.
۳. گردو، دارچین و پودر زنجبیل را داخل ماهیتابه ریخته و چند دقیقه تفت دهید. در یک کاسه تخم مرغ ها را بشکنید و با چنگال هم بزنید تا زرده و سفیده کاملاً با هم مخلوط شوند.
۴. در این مرحله کمی نمک اضافه کنید و تخم مرغ ها را به سایر مواد ماهیتابه بیفزایید. صبر کنید کمی تخم مرغ خودش را بگیرد و سپس به آرامی هم بزنید. در پایان پخت کمی دارچین روی املت بپاشید.

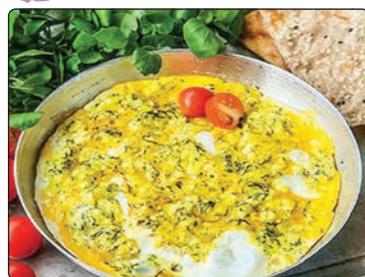
در املت قیساوا سفیده باید خودش را بگیرد، اما زرده تخم مرغ را نباید زیاد هم زد و باید حالت عسلی داشته باشد.

### املت گیلانی پنیر برشته

### آماده سازی ۱۵ دقیقه

### پخت ۲۰ دقیقه

تعداد نفرات  
۲ نفر



● مواد لازم: پنیر فتا: ۱۰۰ گرم ● تخم مرغ: ۲ عدد ● سبزی یک حبه رنده شده ● گشنیز خشک: یک قاشق غذاخوری ● زردچوبه: یک دوم قاشق چایخوری ● کره: ۳ گرم ● نمک و فلفل: به مقدار لازم

### روش تهیه

۱. ابتدا کره را داخل یک ماهیتابه ریخته و اجازه دهید تا آب شود سپس پنیر فتا را خرد کرده و در ماهیتابه بریزید و هم بزنید.
۲. در این فاصله تخم مرغ ها را در یک کاسه بشکنید. زردچوبه را به پنیر و کره اضافه کرده و هم بزنید. کمی بعد سیر را اضافه کنید.
۳. بوی سیر که بلند شد تخم مرغ های همزده را داخل ماهیتابه بریزید. در ادامه مواد را هم بزنید تا پنیر و تخم مرغ کاملاً با هم مخلوط شوند.
۴. در انتها گشنیز خشک، نمک و فلفل را هم به مواد بیفزایید. روی شعله ملایم گاز حدود ۷ دقیقه ترکیب را هم بزنید تا املت آماده شود.

بعد از اضافه کردن تخم مرغ ها هم زدن آن نباید زیاد به تأخیر بیفتد چون تخم مرغ ها تکه تکه می شوند.

## دستور پخت غذاهایی که با تهیه آنها می‌توانید لاغر شوید و عضله سازی کنید

# رژیم تخم مرغی

اگر تصمیم دارید وزن کم کنید بهترین راه تهیه غذاهای رژیمی با تخم مرغ است. روش تهیه این نوع غذاها بسیار ساده است و در کمترین زمان ممکن می‌توانید با استفاده از تخم مرغ و روغن زیتون غذاهای رژیمی لذیذی درست کنید و نگران افزایش وزن‌تان هم نباشید و از طرف دیگر عضله‌های قوی برای خودتان بسازید.

مهدیه تقوی‌راد

### ویژه رژیم‌ها



#### املت اسفناج

آماده‌سازی ۱۵ دقیقه  
تعداد نفرات ۴ نفر  
پخت ۳۰ دقیقه

**مواد لازم**  
اسفناج: ۴۰۰ گرم  
تخم مرغ: ۴ عدد  
کره: یک قاشق غذاخوری  
پاپریکا: یک دوم قاشق چای خوری  
نمک و فلفل سیاه: به مقدار کافی

**روش تهیه**  
۱: اسفناج‌ها را خرد کنید. کره را داخل تابه بریزید تا به حالت مایع درآید. سپس اسفناج‌ها را به آن بیفزایید و کمی تفت دهید تا آب آن کشیده شود.  
۲: تخم مرغ‌ها را داخل یک کاسه بشکنید، سپس مقداری نمک و فلفل سیاه به آنها اضافه کرده و با چنگال هم بزنید.  
۳: تخم مرغ‌ها را روی اسفناج بریزید. در ادامه بگذارید تا املت سفت و منسجم شود.  
۴: پس از اینکه املت تقریباً پخته شد پودر پاپریکا را روی آن بریزید.

مصرف این املت باعث کاهش فشارخون، کنترل قند خون و کاهش سطح کلسترول خون شده و در نتیجه از بیماری‌های قلبی جلوگیری می‌کند.



#### املت نخود سبز

آماده‌سازی ۱۰ دقیقه  
تعداد نفرات ۲ نفر  
پخت ۱۵ دقیقه

**مواد لازم**  
نخودسبز پخته یا نیمه آماده: یک لیوان  
تخم مرغ: ۴ عدد  
نمک و فلفل: به مقدار لازم

**روش تهیه**  
۱. تخم مرغ‌ها را داخل کاسه‌ای بشکنید، نمک و فلفل را به آن اضافه کنید. با چنگال هم بزنید تا تخم مرغ‌ها کف کنند. داخل تابه مقداری روغن بریزید و روی حرارت متوسط قرار دهید تا داغ شود سپس تخم مرغ‌های زده شده را داخل تابه بریزید و پخش کنید.  
۲. نخودفرنگی‌های پخته شده را روی تخم مرغ‌ها بریزید و تابه را کمی تکان دهید تا نخودسبزها پخش شوند. صبر کنید تا املت خودش را بگیرد. پس از اینکه املت سفت شد، آن را تا نیمه تا کنید. بگذارید تا یک طرف املت طلایی شود. سپس برگردانید تا طرف دیگر نیز طلایی شود.

در صورت تمایل می‌توانید اسفناج و گوجه فرنگی را نیز به املت نخودسبز بیفزایید.

آماده‌سازی ۱۰ دقیقه  
پخت ۳۰ دقیقه  
تعداد نفرات ۳ نفر

**مواد لازم**  
سینه مرغ: یک عدد  
تخم مرغ: ۲ عدد  
فلفل دلمه‌ای: یک عدد  
گوجه فرنگی ریز: ۲ عدد  
پنیر: ۹۰ گرم  
روغن زیتون: یک قاشق غذاخوری  
پیازچه: به مقدار لازم



### دلمه تخم مرغ

**روش تهیه**  
۱. فلفل دلمه‌ای را برش دهید و داخل آن را خالی کنید. گوجه فرنگی، پیازچه و پنیر را هم خرد کرده و رنده کنید. تخم مرغ را داخل فلفل دلمه‌ای بریزید.  
۲. مرغ‌ها را خرد کرده، روغن زیتون را روی حرارت ملایم بگذارید. مرغ‌ها را در آن تفت دهید.  
۳. بعد از سرخ شدن روی مرغ‌ها دویچه بریزید و هم بزنید. مرغ‌ها را داخل فلفل دلمه‌ای بگذارید و روی آن پیازچه بریزید.  
۴. روی مواد درون فلفل دلمه‌ای را با پنیر بپوشانید و مدت ۳۰ دقیقه در دمای ۱۷۵ درجه قرار دهید تا بپزد.

دلمه تخم مرغ سرشار از پروتئین، مواد معدنی، ویتامین‌های مختلف به ویژه آهن، ویتامین A، B6، C و B12 است.

### تخم مرغ شیرین

آماده‌سازی ۱۰ دقیقه  
تعداد نفرات ۳ نفر  
پخت ۳۰ دقیقه



**مواد لازم**  
تخم مرغ: ۲ عدد  
ماست یونانی: ۴ قاشق غذاخوری  
شکر نارگیل: یک قاشق غذاخوری  
روغن زیتون: یک قاشق غذاخوری  
عسل: یک قاشق غذاخوری

**روش تهیه**  
۱. زرده و سفیده تخم مرغ‌ها را از یکدیگر جدا کنید.  
۲. دو قاشق ماست یونانی و یک قاشق شکر نارگیل را به زرده تخم مرغ اضافه کنید.  
۳. سفیده تخم مرغ را در یک ظرف دیگر هم بزنید تا کف کند سپس زرده و سفیده را با یکدیگر ترکیب کنید.  
۴. تابه را روی حرارت قرار دهید و یک قاشق غذاخوری روغن زیتون درون آن بریزید. مواد اولیه را داخل تابه بریزید و صبر کنید تا مواد سفت شود.  
۴. املت را تا کنید و در ظرفی قرار دهید. سپس املت رژیمی را با ۲ قاشق غذاخوری ماست یونانی و بلوبری و گرانولا تزئین کنید.

مقداری عسل روی تخم مرغ بریزید تا طعم آن شیرین شود.

### تخم مرغ رول

آماده‌سازی ۱۰ دقیقه  
تعداد نفرات ۵ نفر  
پخت ۳۰ دقیقه



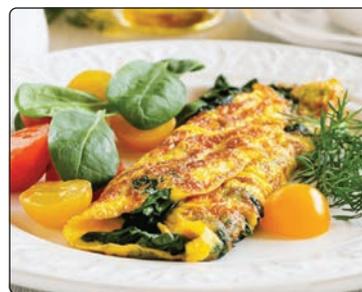
**مواد لازم**  
پیاز متوسط: یک عدد  
هویج متوسط: یک عدد  
یک عدد تخم مرغ: ۴ عدد  
پودر پیاز و فلفل سیاه: اندکی  
روغن زیتون: یک قاشق چای خوری  
ژامبون گوشت ورقه‌ای: ۳۰۰ گرم

**روش تهیه**  
۱. پیاز را خرد کنید و همراه روغن زیتون تفت دهید.  
۲. هویج رنده شده را به پیاز اضافه کنید. سپس مقداری نمک، فلفل و پودر پیاز را به محتویات ماهیتابه اضافه کنید.  
۳. در یک ظرف دیگر تخم مرغ‌ها را بشکنید. سپس نمک و فلفل را به آن اضافه کنید. تخم مرغ‌ها را هم بزنید تا کاملاً یکدست شود و آن را داخل ماهیتابه بریزید.

برای تزئین غذا می‌توان از ژامبون استفاده کرد اما نباید حجم آن زیاد باشد.

### تخم مرغ رژیمی و سبزی

آماده‌سازی ۲۰ دقیقه  
تعداد نفرات ۴ نفر  
پخت ۳۰ دقیقه



**مواد لازم**  
اسفناج: ۲۰۰ گرم  
پنیر: ۵۰ گرم  
تخم مرغ: ۳ عدد  
گوجه گیلاسی خرد شده: ۶ عدد  
شیر کم چرب: یک چهارم فنجان  
روغن زیتون: یک قاشق چای خوری  
بادام زمینی: یک قاشق غذاخوری  
جعفری خرد شده: به میزان دلخواه

**روش تهیه**  
۱. اسفناج و جعفری را در مخلوط کن بریزید تا کاملاً خرد شود و سپس مقداری شیر به آن اضافه کنید.  
۲. سفیده‌های تخم مرغ را جدا کرده و زرده تخم مرغ را در یک ظرف بریزید. مقداری نمک و فلفل به آن اضافه کنید. این ترکیبات را درون مخلوط کن بریزید و مجدداً تمام مواد را با یکدیگر ترکیب کنید.  
۳. ماهیتابه را روی حرارت قرار دهید تا کمی گرم شود. یک قاشق چای خوری روغن زیتون درون آن بریزید. مقداری از مایه را در ماهیتابه بریزید و اجازه دهید تا تخم مرغ پخته شود.

برای تزئین غذا از پنیر و گوجه گیلاسی یا یک قاشق بادام زمینی خرد شده استفاده کنید.

## چطور ساندویچ‌های تخم‌مرغی ساده و سریع آماده کنیم؟

# لقمه‌های پروتئینی

غذاهای ساندویچی معمولاً سریع و ساده آماده می‌شوند و از آنجا که همراه داشتن آنها برای وعده‌های غذایی بیرون از خانه راحت است، حسابی محبوب هستند. ساندویچ‌های تخم‌مرغی پروتئین بالایی دارند و انتخاب مناسبی برای کودکان و ورزشکاران محسوب می‌شوند. با ترکیب تخم‌مرغ و مواد غذایی دیگر می‌توانید ساندویچ‌های خوشمزه‌ای درست کنید که تهیه چند مدل از آنها را برایتان آموزش داده‌ایم.

<b>مواد لازم</b>	<b>آماده‌سازی</b>	<b>پخت</b>
تخم‌مرغ: ۲ عدد • نان ساندویچی: ۲ عدد • سیب‌زمینی: ۳ عدد • پیازچه: ۳ شاخه • مایونز: ۲ قاشق غذاخوری • ماست: یک قاشق غذاخوری	۱۵ دقیقه	۲۰ دقیقه



<b>مواد لازم</b>	<b>آماده‌سازی</b>	<b>پخت</b>
تخم‌مرغ: ۲ عدد • قارچ درشت: ۴ عدد • بیکن: ۴ برش • اسفناج: یک دسته کوچک • پنیر پیتزا: نصف لیوان • نان ساندویچی: ۴ عدد	۲۰ دقیقه	۳۰ دقیقه



<b>مواد لازم</b>	<b>آماده‌سازی</b>	<b>پخت</b>
تخم‌مرغ: یک عدد • نان تست: ۴ عدد • ژامبون یا طعم دلخواه: ۴ ورق • پنیر خامه‌ای: ۲ قاشق غذاخوری	۲۰ دقیقه	۳۰ دقیقه

**روش تهیه**

- تخم‌مرغ‌ها را طبق سلیقه خود در کره یا روغن کم نیمرو کنید. به آنها نمک و فلفل اضافه کنید.
- قارچ‌ها و اسفناج‌ها را بشویید و خرد کنید. آنها را به ترکیب تخم‌مرغ اضافه کنید و هم بزنید.
- روی نان ساندویچی یک لایه از مواد تخم‌مرغی بمالید. بعد یک برش بیکن و کمی پنیر روی مواد بگذارید.
- ساندویچ‌ها را در تابه یا ساندویچ‌ساز گریل کنید و به صورت دلخواه برش بزنید. می‌توانید در ترکیب ساندویچ‌ها از کاهو و گوجه‌فرنگی برای تزئین استفاده کنید.

**نکته** بهترین ترکیب تخم‌مرغی کمی شل باشد؛ بنابراین آن را زیاد روی حرارت نگذارید یا هم نزنید.

<b>مواد لازم</b>	<b>آماده‌سازی</b>	<b>پخت</b>
تخم‌مرغ: یک عدد • نان تست: ۴ عدد • ژامبون یا طعم دلخواه: ۴ ورق • پنیر خامه‌ای: ۲ قاشق غذاخوری	۲۰ دقیقه	۳۰ دقیقه



<b>مواد لازم</b>	<b>آماده‌سازی</b>	<b>پخت</b>
تخم‌مرغ: ۳ عدد • پیازچه: ۶ شاخه • مایونز: ۲ قاشق غذاخوری • سس خردل: یک قاشق غذاخوری • نان لواش، تست یا باگت: به میزان لازم	۱۵ دقیقه	۳۰ دقیقه

**روش تهیه**

- نان‌ها را در ماهیتابه یا تستر برشته کنید. ژامبون‌ها را هم کمی حرارت دهید تا نرم شوند.
- تخم‌مرغ‌ها را بشکنید و با پنیر ترکیب کنید. این مخلوط را در مایکروفر یا روی بخار کتری گرم کنید تا پخته و یکدست شود.
- روی نان تست، یک برش ژامبون بگذارید. یک لایه از مخلوط تخم‌مرغی روی ژامبون‌ها بمالید.
- یک نان تست دیگر روی ترکیب تخم‌مرغ، پنیر و ژامبون بگذارید و ساندویچ‌ها را از وسط برش دهید تا آماده سرو شوند.

**نکته** می‌توانید از پنیر پیتزا هم استفاده کنید؛ اما اگر قصد دارید ساندویچ رژیمی درست کنید، سراغ پنیرهای کم‌چرب بروید.

<b>مواد لازم</b>	<b>آماده‌سازی</b>	<b>پخت</b>
تخم‌مرغ: ۳ عدد • پیازچه: ۶ شاخه • مایونز: ۲ قاشق غذاخوری • سس خردل: یک قاشق غذاخوری • نان لواش، تست یا باگت: به میزان لازم	۱۵ دقیقه	۳۰ دقیقه



<b>مواد لازم</b>	<b>آماده‌سازی</b>	<b>پخت</b>
تخم‌مرغ: ۳ عدد • پیازچه: ۶ شاخه • مایونز: ۲ قاشق غذاخوری • سس خردل: یک قاشق غذاخوری • نان لواش، تست یا باگت: به میزان لازم	۱۵ دقیقه	۳۰ دقیقه

**روش تهیه**

- تخم‌مرغ‌ها را آب‌پز کنید، پوست بگیرید و در ظرفی بزرگ بریزید. به آنها نمک و فلفل سیاه اضافه کنید.
- شویید ساطوری شده، پیازچه خرد شده ریز و پیاز بنفش نگینی را اضافه کنید.
- سس را اضافه کنید. می‌توانید نسبت سس‌ها را تغییر دهید. مواد را به خوبی با هم ترکیب کنید تا با هم طعم بگیرند.
- یک لایه از مواد را روی نان لواش، تست یا باگت بمالید. می‌توانید از گوجه و خیارشور به عنوان دور چین غذا استفاده کنید.

**نکته** اگر ترجیح می‌دهید ساندویچ‌تان رژیمی باشد، به جای مایونز از ماست استفاده کنید.

## ساندویچ تخم‌مرغ و تن ماهی



<b>مواد لازم</b>	<b>آماده‌سازی</b>	<b>پخت</b>
تخم‌مرغ: ۴ عدد • تن ماهی: یک قوطی • پیاز ریز خرد شده: ۲ قاشق غذاخوری • نان ساندویچی یا تست: ۸ برش • مایونز: ۲ قاشق غذاخوری • آبلیمو: نصف قاشق چایخوری • کاهو خرد شده: یک لیوان	۲۰ دقیقه	۳۰ دقیقه



<b>مواد لازم</b>	<b>آماده‌سازی</b>	<b>پخت</b>
تخم‌مرغ: ۴ عدد • تن ماهی: یک قوطی • پیاز ریز خرد شده: ۲ قاشق غذاخوری • نان ساندویچی یا تست: ۸ برش • مایونز: ۲ قاشق غذاخوری • آبلیمو: نصف قاشق چایخوری • کاهو خرد شده: یک لیوان	۲۰ دقیقه	۳۰ دقیقه

**روش تهیه**

- قوطی تن ماهی را ۱۰ دقیقه در آب بجوشانید. بعد در قوطی را باز و صبر کنید تا ماهی خنک شود.
- تخم‌مرغ‌ها را در کره یا روغن مایع نیمرو کنید. حواستان باشد آنها را زیاد روی حرارت نگذارید تا سفت نشوند.
- تن ماهی را در ظرفی با مایونز و پیاز خرد شده ترکیب کنید. آبلیمو، نمک و فلفل را اضافه کنید و مواد را خوب هم بزنید. حواستان باشد که نمک زیاد نریزید چون تن ماهی نمک دارد.
- نان‌ها را در تابه برشته کنید. روی هر برش نان، یک لایه از مواد تن ماهی بریزید.
- روی لایه تن ماهی در هر ساندویچ، یک قاشق نیمرو و کمی کاهو قرار دهید و بعد لایه دوم نان را روی مواد بگذارید. آن را خوب فشار دهید تا ساندویچ فرم بگیرد.
- می‌توانید روی لایه آخر، یک ورق پنیر گودا یا ورقه‌ای بگذارید، اما در این صورت ساندویچ شما پر کالری و چرب‌تر خواهد شد.



**نکته** می‌توانید به جای تن ماهی از نان باگت هم استفاده کنید. ترکیب خیار هم طعم تازه و متفاوتی به تن ماهی می‌دهد که اگر با سلیقه‌تان تناسب دارد می‌توانید آن را به ساندویچ‌تان اضافه کنید.

## چطور رولت بپزیم؟



### رولت تخم مرغ

آماده سازی ۲۰ دقیقه | تعداد نفرات ۲  
پخت ۴۰ دقیقه

**مواد لازم**  
تخم مرغ: ۳ عدد • هویج: یک عدد کوچک • تره خرد شده: یک قاشق غذاخوری • نمک، فلفل و زردچوبه: به میزان لازم • کره یا روغن حیوانی: یک قاشق غذاخوری

**روش تهیه**  
۱. ابتدا تخم مرغ ها را در ظرفی بشکنید و با چنگال هم بزنید تا کف کند.  
۲. هویج را رنده ریز کرده و همراه تره به تخم مرغ اضافه کنید.  
۳. نمک، فلفل و زردچوبه را داخل تابه بریزید و خوب هم بزنید تا مواد کاملا یکدست شوند.  
۴. کره یا روغن را در تابه بریزید تا داغ شود، سپس مخلوط را در تابه ریخته و دو طرف آن را کاملا سرخ کنید.  
۵. بعد از پخت اجازه دهید از داغی بیفتد، سپس آن را به صورت رول درآورده و برش دهید.

**نکته**  
می توانید بنا به ذائقه تان سبزیجات خرد شده را قبل از رول کردن روی تخم مرغ سرخ شده بریزید تا داخل رولت هم طعم داشته باشد.



### رولت اسفناج و تخم مرغ

آماده سازی ۳۰ دقیقه | تعداد نفرات ۳  
پخت ۳۰ دقیقه

**مواد لازم**  
روغن زیتون: یک چهارم • تخم مرغ: یک قاشق چایخوری • شیر: یک قاشق غذاخوری • اسفناج: ۱۴ گرم • پنیر چدار: یک قاشق غذاخوری • نان تورتیای گندم: یک عدد

**روش تهیه**  
۱. ابتدا تخم مرغ و سفیده تخم مرغ را همراه شیر و نمک در تابه چرب شده بریزید.  
۲. تخم مرغ را روی تور تیا قرار دهید و اسفناج را اضافه کنید.  
۳. در نهایت مواد را با کمی پنیر چدار تزئین کنید و به صورت رول آن را بپیچید.

# طعم غذاهای مختلف را با ترکیب تخم مرغ و نان بچشید بفرمایید یک وعده ساده و ارزان

تخم مرغ یکی از رایج ترین، در دسترس ترین و ارزان ترین مواد غذایی است که در تهیه انواع غذاها به کار می رود. این ماده پرطرفدار در عین خوش طعم بودن، بسیار مغذی و سرشار از پروتئین، ویتامین و مواد معدنی است به طوری که حتی به تنهایی هم غذای کاملی است. از طرفی هم می توان از نان در آن استفاده کرد. در ادامه روش تهیه چند غذای سالم، ساده و ارزان را که با تخم مرغ هم سرو می شوند و می توانند به عنوان غذای اصلی یا میان وعده مصرف شوند آموزش داده ایم.

بریسا نوری

## باقالاقاق

**روش تهیه**  
۱. ابتدا سیبها را ریز خرد کرده و در قابلمه تفت دهید و سپس شوید خشک را به آن اضافه کنید.  
۲. باقلاها را همراه نمک، زردچوبه و فلفل داخل قابلمه بریزید و به هم بزنید تا مواد یکدست شود.  
۳. به اندازه ای آب به قابلمه اضافه کنید که سطح آن ۲ بند انگشت بالاتر از مواد باشد و در آن را گذاشته، اجازه دهید مواد خوب بپزند.  
۴. پس از اینکه آب قابلمه کم شد و به روغن افتاد، تخم مرغ ها را داخل قابلمه بشکنید.  
۵. بعد از اضافه کردن تخم مرغ ها چند دقیقه صبر کنید تا تخم مرغ ها کاملا بپزند و غذا جا بیفتد.

**نکته**  
شوید را به اندازه کافی در باقالاقاق بریزید چون مقدار زیاد آن، طعم غذا را تلخ می کند؛ همچنین اگر از باقلا خشک استفاده می کنید از شب قبل آن را بخیسانید.



آماده سازی ۳۰ دقیقه

مواد لازم

باقلا کشاورزی یا باقلا: ۳۰۰ گرم • تخم مرغ: ۲ عدد • سیر: ۴ حبه • شوید خشک: ۴ قاشق غذاخوری • روغن: ۲ قاشق غذاخوری • نمک، زردچوبه، فلفل: به میزان لازم

پخت ۷۰ دقیقه | تعداد نفرات ۵ نفر

## نرگسی اسفناج با قارچ

آماده سازی ۳۰ دقیقه | تعداد نفرات ۳  
پخت یک ساعت



**مواد لازم**  
اسفناج: نیم کیلوگرم • قارچ خرد شده: یک لیوان • پیاز: ۲ عدد • تخم مرغ: ۴ عدد • سیر: ۴ حبه • نمک و فلفل سیاه: به میزان لازم

**روش تهیه**  
۱. پیازها را خرد کرده و روی حرارت در روغن تفت دهید تا سبک شود. فلفل و زردچوبه را به تابه اضافه کرده تا همراه با پیاز تفت داده شوند و عطر آنها را بگیرد؛ سپس حبه سیر را رنده کرده و همراه قارچ به تابه اضافه کرده و تفت دهید. اسفناج ها را شسته و بعد از آبکش کردن خرد و به تابه اضافه کنید و چند دقیقه صبر کنید تا آب آن کاملا کشیده شود.  
۲. به اسفناج ها به میزان لازم نمک اضافه کرده و شعله را زیاد کنید و مرتب هم بزنید تا آب اسفناج کاملا کشیده شود. تخم مرغ ها را روی اسفناج شکسته و اجازه دهید تا با حرارت کم تخم مرغ ها پخته و سفت شوند.

**نکته**  
در طول پخت اسفناج ها، می توانید بر حسب سلیقه و به صورت اختیاری کمی آب نارنج یا رب انار ترش اضافه کنید.

## میرزا قاسمی

آماده سازی ۳۰ دقیقه | تعداد نفرات ۶  
پخت یک ساعت و نیم



**مواد لازم**  
بادمجان متوسط: ۶ عدد • گوجه فرنگی: ۲ عدد • تخم مرغ: ۴ عدد • سیر: ۴ حبه • رب گوجه فرنگی: یک قاشق غذاخوری • روغن، نمک، زردچوبه و فلفل سیاه: به میزان لازم

**روش تهیه**  
۱. ابتدا باید بادمجان ها را کباب کنید و وقتی سرد شد، پوستشان را جدا کرده و ساطوری کنید تا کاملا له شوند.  
۲. سیرها را رنده کرده و در روغن تفت دهید تا سبک شوند، سپس زردچوبه را اضافه کنید. بادمجان ها را به تابه اضافه کنید و حدود یک ربع تفت دهید.  
۳. گوجه فرنگی را در آب جوش گذاشته تا پوستش به راحتی جدا شود، سپس آن را خرد کرده و به بادمجان اضافه کنید. رب گوجه، نمک و فلفل را افزوده و مخلوط کنید سپس در یک گوشه تابه تخم مرغ ها را شکسته و وقتی سفت شد با مواد میرزا قاسمی مخلوط کنید تا کاملا یکدست شوند و به روغن بیفتد.

**نکته**  
اگر طعم کبابی بادمجان را دوست ندارید، می توانید بادمجان را آبپز یا سرخ کنید.

## اشکنه گوجه فرنگی

آماده سازی ۳۰ دقیقه | تعداد نفرات ۴  
پخت یک ساعت



**مواد لازم**  
تخم مرغ: ۴ عدد • پیاز درشت: یک عدد • آرد: ۲ قاشق غذاخوری • سیب زمینی متوسط: ۲ عدد • گوجه فرنگی: ۳ عدد • رب گوجه: یک قاشق غذاخوری • شنبلیله خشک: یک قاشق غذاخوری • نمک، فلفل سیاه و زردچوبه: به میزان دلخواه

**روش تهیه**  
۱. پیاز را خرد کرده و داخل قابلمه با کمی روغن تفت دهید، سپس آرد را اضافه کنید.  
۲. گوجه و رب گوجه را داخل قابلمه بریزید و هم بزنید تا بوی خامی رب گرفته شود.  
۳. سیب زمینی خرد شده و شنبلیله را اضافه کرده و روی آن آب بریزید تا بجوشد، سپس در قابلمه را ببندید.  
۴. وقتی سیب زمینی ها پخت و قوام آمد، به تعداد نفرات داخل قابلمه تخم مرغ بشکنید.  
۵. وقتی تخم مرغ ها بسته شد، اشکنه برای سرو آماده است.

**نکته**  
زمانی که حرارت زیاد و اشکنه در حال جوشیدن است، تخم مرغ را اضافه نکنید.

## تهیه غذاهایی که عنصر اولیه اش تخم مرغ است کوکوهای ترد و خوشمزه

کوکوها جزو پرطرفدارترین غذاهای بین اعضای خانواده هستند چون هم طعم‌های متنوعی دارند و هم سریع و راحت حاضر می‌شوند. ماده غذایی مشترک بین انواع متنوع کوکوها، تخم مرغ است. ترکیب تخم مرغ با مواد غذایی پروتئینی یا سبزیجات معطر، یک غذای سبک، مقوی و خوشمزه می‌سازد. می‌توانید با امتحان کردن چند دستور پخت متفاوت، کوکوهایی با طعم جدید و لذیذ برای خانواده آماده کنید.

نیلوفر ذوالفقاری

### کوکوی پاستا

**روش تهیه**  
۱. پاستا را با کمی نمک و روغن در آب جوش بریزید و ۱۰ دقیقه بعد آبکش کنید.  
۲. زامبون و فلفل دلمه‌ای را به صورت نگینی خرد کنید و همراه ذرت، نخودفرنگی و ادویه‌های دلخواه به پاستا اضافه کنید.  
۳. تخم مرغ‌ها را به کوکو اضافه کنید و همه مواد را خوب با هم ترکیب کنید تا یکدست شود.  
۴. در ماهیتابه کمی روغن بریزید تا داغ شود. مواد کوکو را داخل ماهیتابه بریزید و سطح آن را صاف کنید. در ظرف را ببندید تا یک طرف کوکو سرخ شود و بعد آن را برگردانید.

می‌توانید به این ترکیب، مقداری پنیر پیتزا اضافه کنید.

**آماده‌سازی** ۴۰ دقیقه  
**پخت** ۶۰ دقیقه  
**تعداد نفرات** ۴ نفر  
**مواد لازم**  
تخم مرغ: ۸ عدد • پاستا فرمی ریز: ۴۰۰ گرم • زامبون: ۲۰۰ گرم  
فلفل دلمه‌ای: ۲ عدد • نخود سبز و ذرت: هر کدام ۱۰۰ گرم



### کوکوی کدو و ریحان با طعم سیر



**آماده‌سازی** ۳۰ دقیقه

**تعداد نفرات** ۶ نفر

**مواد لازم**  
تخم مرغ: ۱۰ عدد • کدو سبز: ۱ عدد • پیاز: یک عدد  
سیب زمینی بزرگ: یک عدد  
سیر له شده: ۴ حبه • کره: یک قاشق  
غذاخوری • ریحان خرد شده: نصف پیمانه  
پنیر پارمسان: ۱۰۰ گرم

**روش تهیه**  
۱. کدوها را از طول دو نیم کنید و در تابه‌ای با کره سرخ کنید. حواستان باشد که کدو خیلی زود نرم می‌شود پس لازم نیست زیاد روی حرارت بماند.

۲. پیاز خرد شده و سیر را در تابه‌ای دیگر تفت دهید. سیب زمینی‌های رنده شده را هم به این مواد اضافه کنید و اجازه دهید مواد با هم سرخ شوند.

۳. تخم مرغ‌ها را در ظرفی بشکنید و همراه نمک و فلفل خوب هم بزنید. ریحان و نیمی از پنیر پارمسان را به مخلوط تخم مرغ اضافه کنید و به هم زدن ادامه دهید.

۴. مخلوط تخم مرغی را روی موادی که در تابه تفت خورده‌اند بریزید و مواد را به آرامی با هم ترکیب کنید. سطح مواد را در تابه صاف کنید.

۵. تکه‌های کدو سبز را مانند عقربه‌های ساعت روی مواد بچینید. بقیه پنیر پارمسان را هم روی کدوها بریزید. ۱۰ دقیقه صبر کنید تا کوکو کاملاً مغز پخت شود. بعد می‌توانید آن را برش بدهید و سرو کنید.



برای اینکه کوکو وارفته نشود، بهتر است آب سیب زمینی را بعد از رنده کردن بگیرد.

### کوکوی لوبیا سبز تبریزی

**آماده‌سازی** ۳۰ دقیقه  
**پخت** ۴۰ دقیقه  
**تعداد نفرات** ۴ نفر



**مواد لازم**  
تخم مرغ: ۴ عدد • لوبیا سبز: ۲۰۰ گرم  
هویج: یک عدد • فلفل دلمه‌ای: یک عدد  
پیازچه: چند ساقه • سیر: ۲ حبه

**روش تهیه**  
۱. هویج و لوبیا را ریز خرد کنید، در آب بپزید و آبکش کنید.  
۲. پیازچه و فلفل دلمه‌ای را نگینی کنید. سیرها را ساطوری کنید و همراه ادویه‌های دلخواه به مواد اضافه کنید.  
۳. تخم مرغ‌ها را به مواد اضافه کنید و خوب هم بزنید تا مواد کوکو کاملاً یکدست شود.  
۴. مواد کوکو را در تابه‌ای که روغن در آن داغ شده بریزید و صبر کنید تا یک طرف آن سرخ شود. بعد برش بزنید و طرف دیگر کوکوها را سرخ کنید.

### کوکوی مرغ شمالی

**آماده‌سازی** یک ساعت  
**پخت** ۷۰ دقیقه  
**تعداد نفرات** ۶ نفر



**مواد لازم**  
تخم مرغ: ۵ عدد • سینه مرغ: ۴۰۰ گرم • پیاز: ۲ عدد  
هویج: یک عدد • برگ بو: ۲ عدد  
سیر: ۳ حبه • رب نانچ: یک قاشق غذاخوری  
زعفران دم کرده: ۲ قاشق غذاخوری • سیب زمینی: ۲ عدد

**روش تهیه**  
۱. سینه مرغ را به همراه یک عدد پیاز و سیر در آب بپزید. بعد هویج خرد شده را به همراه برگ بو و ادویه‌های دلخواه اضافه کنید.  
۲. یک عدد پیاز نگینی را در روغن داغ تفت دهید تا طلایی شود. پیازها را در ظرفی بریزید و در همان تابه، سیب زمینی نگینی را سرخ کنید.  
۳. مرغ پخته را ریش ریش کنید. تخم مرغ‌ها را در ظرفی بشکنید و خوب هم بزنید تا یکدست شوند. آنها را به همراه زعفران به مرغ اضافه کنید.  
۴. همه مواد را با هم ترکیب کنید و خوب هم بزنید. لایه ضخیمی از کوکورا در تابه‌ای با روغن داغ بریزید و ۲ طرف آن را سرخ کنید.

### کوکوی بادمجان

**آماده‌سازی** ۴۰ دقیقه  
**پخت** ۶۰ دقیقه  
**تعداد نفرات** ۴ نفر



**مواد لازم**  
تخم مرغ: ۳ عدد • بادمجان متوسط: ۴ عدد • پیاز: یک عدد • آرد سوخاری: یک قاشق غذاخوری • سیر: ۴ حبه • نمک، زردچوبه و فلفل قرمز: به مقدار دلخواه

**روش تهیه**  
۱. بادمجان‌های شسته را با پوست کبابی کنید تا مغز پخت شوند. بعد پوستشان را به آرامی با پشت چاقو جدا کنید.  
۲. پیاز و سیر رنده شده را در روغن تفت دهید. بادمجان‌ها را له و به مواد اضافه کنید.  
۳. تخم مرغ‌ها را در ظرفی جدا بشکنید و خوب هم بزنید. آنها را روی ترکیب بادمجان بریزید و ادویه‌ها را اضافه کنید.  
۴. به اندازه دلخواه از مواد بردارید و قاشق قاشق در تابه‌ای با روغن داغ بریزید تا هر دو طرف آن به خوبی سرخ شود.

اگر دوست دارید کوکو نرم تر شود، می‌توانید کمی شیر به مایه کوکو اضافه کنید.

اضافه کردن سبزیجات محلی و معطر می‌تواند طعم متفاوتی به این کوکو بدهد.

می‌توانید در این کوکو از سیب زمینی رنده شده هم استفاده کنید.

## با مواد غذایی داخل خانه مهمانان دقیقه نودی خود را غافلگیر کنید

# فست فودهای تخم مرغی

گاهی اوقات دوستان و آشنایان در دقیقه ۹۰ تماس گرفته یا سرزده به خانه تان می آیند. چنین مواقعی آماده کردن غذاهای خاص و ویژه چندان آسان نیست، چون احتمال دارد که مواد لازم را در خانه نداشته باشید و از طرفی بخواهید هنر خود را به نمایش بگذارید. برای چنین مواردی برخی غذاها با ترکیب تخم مرغ می‌تواند کمک حائلتان باشد. چون برخی غذاها را می‌توان با کمترین مواد اما به صورت حرفه‌ای تهیه کرد تا جایی که غذای رستورانی به نظر بیاید.

مریم باقرپور

### خوردنی مجلسی با ترکیب تخم مرغ و نمک



#### تخم مرغ قالبی

آماده‌سازی ۲ دقیقه  
پخت ۲۰ دقیقه  
تعداد نفرات ۱ نفر

**مواد لازم**  
● تخم مرغ: یک عدد ● روغن:  
● نصف قاشق چای خوری  
● نمک: به میزان لازم

**روش تهیه**  
۱. تخم مرغ را بشکند. سپس داخل تخم مرغ در مقدار بسیار کم نمک بریزید. یک قابلمه یا تابه بزرگ‌تر از ظرف قالب انتخاب کنید. داخل آن آب بریزید به گونه‌ای که اگر قالب را در آن قرار دادید، آب وارد قالب نشود (به شیوه تهیه کیک فنجان).  
۲. ته قابلمه یا تابه نعلبکی یا بشقاب بگذارید. سپس روی شعله قرار دهید تا آب به مرحله جوشیدن برسد. در این مرحله قالب سیلیکونی را چرب کنید و تخم مرغ هم زده را در آن بریزید. در ادامه قالب حاوی مواد را داخل قابلمه بگذارید. پس از چند دقیقه ماده غذایی آماده است و می‌توانید داخل ظرفی سرو کنید.

**نکته**  
اگر روغن زیاد باشد تخم مرغ سوراخ می‌شود. همچنین می‌توان به تعداد مهمانان قالب‌ها را بیشتر یا از قالب چندتایی استفاده کرد.



#### تخم مرغ ابری

آماده‌سازی ۵ دقیقه  
پخت ۱۰ دقیقه  
تعداد نفرات ۲ نفر

**مواد لازم**  
● تخم مرغ: ۲ عدد  
● روغن: ۲ قاشق غذاخوری  
● نمک: به میزان لازم

**روش تهیه**  
۱. سفیده زرده را از هم جدا کنید. سفیده را هم بزیند تا پف کند.  
۲. درون تابه یک ورقه روغنی قرار دهید. مواد را روی آن بریزید و یک حفره کوچک در میان آن ایجاد کنید. سپس ۴ دقیقه درون فر با دمای ۲۵۰ درجه بگذارید.  
۳. زرده تخم مرغ را در حفره‌ای که در مرکز ابر ایجاد کرده‌اید بگذارید و دوباره ۲ دقیقه دیگر قرار دهید تا بپزد. تخم مرغ را روی توری قرار دهید و اسفناج را اضافه کنید.  
۴. در نهایت مواد را با کمی پنیر چدار تزنین کنید و به صورت رول آن را بیچید.

**نکته**  
به محض تغییر رنگ زرده، آن را از فر خارج کنید.

### تدوک



**روش تهیه**

۱. سیب زمینی‌ها و تخم مرغ‌ها را بپزید. بعد از پخت و خنک شدن پوست تخم مرغ‌ها را بگیریید و کنار بگذارید. سیب زمینی‌ها را پوست گرفته و در ظرفی مناسب ابتدا با پشت قاشق له کنید، سپس پیاز ریز رنده و به آن اضافه کنید.  
۲. مرغ‌های پخته و چرخ شده را نیز اضافه کنید. جعفری خرد شده، نمک، فلفل، زردچوبه و ادویه را به مواد بیفزاید. ابتدا با قاشق مواد را مخلوط کنید. سپس با دست ورز دهید تا خمیر یکدست شود. برای از بین بردن چسبندگی مواد مقداری پودر سوخاری اضافه کنید. خمیر را به ۴ قسمت مساوی تقسیم و هر قسمت را کف دست پهن کنید. درون هر کدام یک عدد تخم مرغ پخته شده بگذارید و سیب زمینی خمیر را دور تخم مرغ بیچید. به همین ترتیب ادامه دهید تا تخم مرغ‌ها تمام شوند. در نهایت هر کدام از تدوک‌ها را در پودر سوخاری بغلتانید و درون روغن سرخ کنید. سپس با سبزی و سس‌های دلخواه سرو کنید.

**نکته**  
می‌توانید بدون مرغ پخته و تنها با سیب زمینی آب‌پز و باقی مواد تدوک‌ها را درست کنید.



آماده‌سازی ۴۵ دقیقه  
پخت ۳۰ دقیقه  
تعداد نفرات ۴ نفر

**مواد لازم**  
● سیب زمینی: ۲ عدد ● تخم مرغ: ۴ عدد ● پیاز کوچک: یک عدد ● مرغ چرخ شده: یک پیمانه ● جعفری خرد شده: ۴/۴ پیمانه ● نمک و فلفل و زردچوبه و ادویه: به میزان لازم ● پودر سوخاری: به میزان لازم ● روغن مایع: به میزان لازم

### کلوچه

آماده‌سازی ۲۰ دقیقه  
پخت ۳۵ دقیقه  
تعداد نفرات ۱۲ نفر



**مواد لازم**  
● کلم بروکلی، فلفل قرمز، کدوسبز، قارچ خرد شده اختیاری: به میزان لازم  
● پنیر چدار و کمی پنیر کم‌چرب رنده شده: یک تا ۲ فنجان ● پیازچه کمی درشت خرد شده: ۳ ساقه ● ادویه: یک تا ۲ قاشق چای خوری ● سفیده تخم مرغ: ۱۵ عدد ● زرده تخم مرغ: ۱۳ عدد

**روش تهیه**  
۱. فر را با حرارت ۳۷۵ درجه فارنهایت یا ۱۹۰ درجه سانتی گراد روشن کنید. داخل قالب سیلیکونی ۱۲ عددی را با اسپری چرب کنید یا از قالب‌های مافین استفاده کنید.  
۲. مواد سبزی و پنیر رنده شده را در ظرفی با ادویه و نمک ترکیب کنید. تخم مرغ‌ها را کمی زده و به سبزی‌ها اضافه و مخلوط کنید تا جایی که دو سوم قالب پر شود.  
۳. مواد را به مدت ۲۵ تا ۳۵ دقیقه در فر قرار دهید. می‌توانید کمی خامه و شیر هم به تخم مرغ اضافه کنید و هم زنید.  
۴. می‌توانید کلوچه پخته شده را در یخچال بیش از یک هفته نگه دارید. یا در فریزر قرار داده و هنگام مصرف در مایکروویو حدود یک تا ۲ دقیقه گذاشته تا گرم شود.

**نکته**  
استفاده از موادی مانند ژامبون، سوسیس سرخ شده و... اختیاری است.

### پیتزا

آماده‌سازی ۲۰ دقیقه  
پخت ۱۰ دقیقه  
تعداد نفرات ۶ نفر



**مواد لازم**  
● مرغ پخته و ریش ریش شده: یک فنجان ● سیب زمینی متوسط: ۳ عدد ● قارچ: یک فنجان ● پیازچه: ۲/۲ فنجان ● جعفری خرد شده: یک قاشق غذاخوری ● پنیر پیتزا: ۱/۲ فنجان ● تخم مرغ: ۴ عدد ● گوچه فرنگی (برای تزیین): یک عدد ● روغن مایع: به میزان لازم ● نمک و فلفل و زردچوبه: به میزان لازم

**روش تهیه**  
۱. ابتدا سیب زمینی‌ها را حبه‌ای خرد و در روغن سرخ کنید. پیازچه‌ها را در همان تابه تفت دهید. در ادامه قارچ را اضافه کرده و اجازه دهید آب قارچ کشیده شود. سپس مرغ ریش شده را اضافه کنید. سیب زمینی و ادویه‌ها را به قارچ‌ها اضافه کرده و خیلی کم تفت دهید. مواد را در تابه صاف کنید و نصف پنیر پیتزا را به صورت تکه‌ای روی مواد بریزید. در ظرفی تخم مرغ‌ها را زده تا خوب مخلوط شود. سپس به صورت یکدست روی مواد بریزید و تابه را کمی تکان دهید تا تخم مرغ مواد را بپوشاند اما هم زنید.  
۲. روی تخم مرغ‌ها باقی پنیر پیتزا و کمی گوچه خرد شده و جعفری‌ها را بریزید. در تابه را گذاشته، با شعله کم اجازه دهید تخم مرغ پخته و پنیر‌ها آب شود.

**نکته**  
به مواد اصلی می‌توانید ذرت پخته، فلفل دلمه و... اضافه کنید تا ترکیب خوش رنگ‌تری داشته باشید.

### تارت

آماده‌سازی ۲۵ دقیقه  
پخت ۲۵ دقیقه  
تعداد نفرات ۶ نفر



**مواد لازم**  
● قسمت سبزی پیازچه: ۱/۲ فنجان ● فلفل قرمز رنگینی خرد شده: یک عدد ● مرغ پخته خرد شده: یک فنجان ● پنیر چدار یا پیتزا خرد شده: ۱۳۳ گرم ● فلفل: ۲/۱ قاشق چای خوری ● نمک: ۱/۲ قاشق چای خوری ● بزنج پخته شده: ۲۸ گرم ● تخم مرغ: ۴ عدد ● خامه زده شده: ۲/۲ فنجان

**مواد میانی:** ● کره: ۳/۳ فنجان ● نمک: ۱/۸ قاشق چای خوری ● آب سرد: ۳ تا ۴ قاشق غذاخوری ● آرد: ۲۵۵ گرم

**روش تهیه**  
۱. آرد، نمک و کره را هم بزیند. آب را اضافه کنید تا آرد مرطوب شود و کم کم مخلوط کنید تا خمیری نرم به دست بیاید. خمیر را مانند توپ گرد کنید و به شکل دایره ۳۰ سانت در قالب ۲۲ سانتی پهن کنید.  
۲. با چنگال چند سوراخ کف خمیر بزیند. مواد را در فر ۲۵ دقیقه قرار دهید. خامه و تخم مرغ را در کاسه متوسط هم بزیند تا مخلوط شود. سپس نیمی از پنیر رنده شده، ساقه پیازچه، مرغ خرد شده، برنج و نمک را با فلفل خرد شده در ترکیب تخم مرغ بریزید و مخلوط کنید.  
۳. باقی پنیر را روی خمیر در قالب پاشیده و مخلوط تخم مرغ را روی آن بریزید. ۳۰ دقیقه در فر بگذارید تا روی آن طلایی شود.

**نکته**  
برای اطمینان از پخت تارت یک خلال دندان یا نوک یک چاقو را در مرکز آن بزیند موقع خارج کردن اگر ترکیب به آن نجسید، آماده شده است.

## چطور دسر خانگی تهیه کنیم؟

# کامتان شیرین

آیا شما هم جزو آن دسته از افرادی هستید که به شیرینی و تهیه دسر برای بعد از غذا علاقه دارید اما فرصتش برایتان فراهم نیست؟ یا اینکه از ترس نبود مواد لازم از این کار دست می‌کشید؟ می‌دانید با یک یا دو تخم‌مرغ در خانه دسرهای خوشمزه و متنوعی می‌توانید تهیه کنید که مورد علاقه کودکان تا سالخورده‌گان هم هست؟ محمد بهمنی، کارشناس آشپزی چند نمونه از این دسرها با ماده اولیه تخم‌مرغ را آموزش داده است.

### پروانه بهرام نژاد

آماده‌سازی: ۲۵ دقیقه  
تعداد نفرات: ۲ نفر

## کرم کارامل با یک تخم‌مرغ

**مواد لازم:**  
تخم‌مرغ: یک عدد • نشاسته: ۴ قاشق  
غذاخوری • شیر: ۴ لیوان • گلاب: نصف فنجان  
کره: ۲ قاشق غذاخوری • وانیل: یک قاشق  
چای خوری • شکر: ۶ قاشق غذاخوری

**روش تهیه:**  
۱. تخم‌مرغ را با شکر و وانیل، ۳ دقیقه بزنید. نشاسته را با شیر حل کرده و به تخم‌مرغ اضافه کنید. سپس گلاب و کره را هم به مواد اضافه کنید.

۲. مواد را روی حرارت ملایم مدام هم‌بزنید تا به غلظت برسد و طعم خامی نشاسته از بین برود.  
۳. وقتی مواد براق شده و بافت نرمی پیدا کرد، آن را در قالب مورد نظر بریزید و بگذارید سرد شود.

می‌توان برای زیبایی بیشتر از ترکیب کاکائو و زعفران استفاده کرد تا رنگی شود.



آماده‌سازی: ۲ ساعت  
تعداد نفرات: ۴ نفر

## دسر بازده تخم‌مرغ

**مواد لازم:**  
زرده تخم‌مرغ: ۲ عدد • شکر: یک دوم پیمانه • کره: ۲۵ گرم • آرد: ۳ قاشق سوپ‌خوری • شیر: یک لیوان  
پودر کاکائو و پودر قند: به میزان لازم • وانیل: به میزان لازم • بیسکویت ساده: ۲ بسته

**روش تهیه:**  
۱. در یک کاسه زرده‌ها و شکر را بریزید و مخلوط کنید. در یک قابلمه هم شیر و آرد را با همزن دستی بزنید تا ترکیب شوند. سپس مواد شکر و زرده را به قابلمه اضافه کنید.

۲. قابلمه را روی حرارت ملایم قرار دهید. مواد را با همزن دستی آنقدر بزنید تا غلیظ شود. توجه کنید که مواد باید کمی رقیق‌تر از فرنی باشد.

۳. حالا قابلمه را از روی حرارت بردارید و وانیل و کره را داخل آن بریزید و به آرامی هم‌بزنید تا مواد با هم مخلوط شده و کره آب شود.

۴. در یک ظرف پیرکس یا هر ظرف دیگری یک ردیف بیسکویت بچینید و سپس روی آن مایه به‌دست آمده را که هنوز داغ است، بریزید. روی دسر را می‌توانید با پودر کاکائو و پودر قند تزئین کنید.

۵. ظرف را به مدت ۵ ساعت و حتی یک شبانه‌روز داخل یخچال قرار دهید.

در صورت دوست نداشتن پودر کاکائو، می‌توانید فقط از پودر قند استفاده کنید.



زمان آماده‌سازی: ۲۰ دقیقه  
تعداد نفرات: ۳ نفر

## کیک شیر و تخم‌مرغ

**مواد لازم:**  
نشاسته ذرت: ۵۰ گرم • شیر: ۵۰۰ میلی‌لیتر • شکر: به میزان لازم • زرده تخم‌مرغ: ۲ عدد

**روش تهیه:**  
۱. در یک کاسه تمام مواد را مخلوط کنید تا یکدست شود.

۲. مخلوط را در یک قابلمه بریزید و روی حرارت ملایم قرار دهید تا زمانی که غلیظ شود. این روند را تا زمانی که چکه نکند ادامه دهید و هم‌بزنید.

۳. داخل کاسه (قالب) پلاستیک یا سلفون گذاشته و مواد را در آن بریزید و بگذارید تا خشک شود.

۴. پس از سرد شدن مواد به راحتی از قالب جدا می‌شود و به صورت دلخواه می‌توانید آن را برش بزنید.

این نوع شیرینی به دلیل نرم بودن مورد علاقه کودکان و سالمندان است اما نباید در استفاده‌اش زیاده روی کرد.



۵. در نهایت تکه‌ها را داخل پودر نارگیل بغلتانید و داخل ظرف بچینید.



آماده‌سازی: ۵ دقیقه  
تعداد نفرات: ۶ نفر

## دسر تخم‌مرغ و ماست

**مواد لازم:**  
آرد: ۳۰۰ گرم • ماست: ۲۵۰ میلی (معادل یک پیمانه) • شکر: ۵۰ گرم (معادل یک سوم پیمانه) • تخم‌مرغ: یک عدد • وانیل: به میزان لازم • بکینگ پودر: ۷ گرم • مارمالاد: به میزان لازم • پودر قند: به میزان لازم • روغن ذرت: به میزان لازم

**روش تهیه:**  
۱. ماست را با شکر، وانیل و تخم‌مرغ مخلوط کنید.

۲. آرد و بکینگ پودر را به مخلوط اضافه کنید و هم‌زده و سپس با دست ورز دهید.

۳. خمیر را پهن کرده و برش دهید. مربای زردآلو یا هر مربا و مارمالادی را که دوست دارید روی خمیر قرار دهید.

۴. با فرچه کمی سفیده تخم‌مرغ را روی خمیر بمالید. سپس لایه دوم خمیر را روی لایه زیری خمیر و زردآلو قرار دهید. در ادامه شیرینی‌ها را برش دهید.

۵. شیرینی‌های آماده شده را در روغن سرخ و در نهایت روی آن را با خاک قند تزئین کنید.

با توجه به ذائقه‌تان می‌توانید از هر نوع مربایی استفاده کنید.

